ALIMENTAŢIE ŞI DEMOGRAFIE ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

Abordări interdisciplinare

Editori:
Ludmila PÎRNĂU
George BILAVSCHI
Luminiţa BEJENARU
Vasilica-Monica GROZA

Editura MEGA

https://biblioteca-digitala.ro

ALIMENTAŢIE ŞI DEMOGRAFIE ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

Abordări interdisciplinare

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Academia Română – Filiala Iaşi
Institutul de Arheologie

ALIMENTAŢIE ŞI DEMOGRAFIE ÎN MOLDOVA DIN EVUL MEDIU PÂNĂ ÎN EPOCA MODERNĂ

Abordări interdisciplinare

Editori:
Ludmila PÎRNĂU
George BILAVSCHI
Luminiţa BEJENARU
Vasilica-Monica GROZA

Editura MEGA
Cluj-Napoca
2021

https://biblioteca-digitala.ro

Volumul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentaţie şi demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziţia Academiei Române şi gestionat prin Fundaţia „PATRIMONIU”.

Referenţi ştiinţifici:
Acad. Victor Spinei
Prof. dr. Gheorghe Postică

DTP şi copertă:
Editura Mega

Redactor:
Simina Baumgarten

© Autorii, 2021

Pe copertă: Solniță, piesă aflată în colecțiile Complexului Muzeal Naţional „Moldova” Iași, reprezentând o descoperire din municipiul Iași (după I. Iațcu).

ISBN 978-606-020-400-8
Descrierea CIP este disponibilă la Biblioteca Naţională a României.

editura MEGA
Editura Mega | www.edituramega.ro
e-mail: mega@edituramega.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Cuprins

Abrevieri..7

Cuvânt înainte..9

RESURSE ALIMENTARE ȘI ALIMENTAȚIE

Geanina Butiseacă, Vasile Diaconu
Date preliminare despre resturile arheobotanice provenite dintr-o locuință medievală de la Târgu Neamț..17

Monica Dejan, Ștefan Dejan
O masă la Curtea Domnească de la Suceava..33

Arcadie M. Bodale
Informaţii documentare privind alimentaţia în Ţara Moldovei (secolele XV–XVIII)..45

George Bilavschi
Mărfuri de origine agricolă în comerţul Moldovei (secolele XV–XVII)...........65

Luminița Bejenaru, Ludmila Bacumenco-Pîrnău
Resurse de carne și consum pe teritoriul Moldovei în secolele XIV–XVIII. Considerații arheozoologice..93

Adriana Miron, Cosmin Niță, Costică Asăvoaie
Un recipient de cupru descoperit în „Târgul de Jos” al orașului Iași 107

Ioan Iaţcu
O istorie socială a utilizării solniţelor din Antichitate și până în epoca modernă. Cu o privire specială asupra spaţiului românesc.........................117

https://biblioteca-digitala.ro

Alina Felea
Cofeturi, „dulceață de Myrobolau”, „zahăr candel”, miere de prigon: dulciurile în alimentația populației din Țara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea......125

Mihai-Cristian Amăriuței
Aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada fanariotă: contexte și evoluții......149

Andrei Melinte
Aspecte generale ale comerţului evreiesc cu alcool și produse alimentare din târgurile și târgușoarele ţinutului Iași (a doua jumătate a secolului al XVIII-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea)......167

Bogdan Mateescu
Alimentația la sate în secolul XIX. Paradigme de lucru și studiu de caz pe ocolul Stavnic din ținutul Iași în anul 1859......183

Mircea-Cristian Ghenghea
De la binecuvântare la pedeapsă. Chestiunea sării în spaţiul românesc în secolul al XIX-lea în viziunea călătorilor străini......217

REALITĂȚI DEMOGRAFICE.
DATE ARHEOLOGICE ȘI ANTROPOLOGICE

Elena Gherman
Exemple de practici funerare identificate cu ocazia cercetărilor arheologice din Iași (secolul al XVII-lea)......229

Ludmila Bacumenco-Pîrnău, Gheorghe Postică
Realități demografice medievale în așezările urbane ale Moldovei medievale. Cimitirele din secolele XIV–XVIII descoperite la Orheiul Vechi......241

Vasilica-Monica Groza, Luminița Bejenaru
Evaluarea profilului demografic pentru populaţia Iașului în secolele XV–XIX. Studiu comparativ......299

Lista autorilor......317

https://biblioteca-digitala.ro

Abrevieri

AARMSI – *Analele Academiei Române. Memoriile Secţiunii Istorice*, Academia Română, Bucureşti.
AIIX – *Anuarul Institutului de Istorie „A. D. Xenopol”*, Academia Română, Iași.
ArhMold – *Arheologia Moldovei*, Institutul de Arheologie, Academia Română, Iași.
AȘUI – *Analele Științifice ale Universităţii „Alexandru Ioan Cuza” Iași*, Istorie, Iași.
BCMI – *Buletinul Comisiunii Monumentelor Istorice*, Institutul Naţional al Patrimoniului, Bucureşti.
BFO – *Buletin. Foaie Oficială.*
BSRRG – *Buletinul Societăţii Regale Române de Geografie*, București.
CA – *Cercetări Arheologice*, Muzeul Naţional de Istorie a României, București.
CCAR – *Cronica Cercetărilor Arheologice din România*, Institutul Naţional al Patrimoniului, București
CI – *Cercetări Istorice*, Complexul Muzeal Naţional „Moldova”, Iași.
Cv. L – *Convorbiri literare* (seria nouă), București.
FOS – *Foaie Sătească a Principatului Moldovei*, Iași.
KSIIMK – *Kratkie Soobshcheniya Instituta istorii material'noi kul'tury*, RAN, Moscova.
MCA – *Materiale și Cercetări Arheologice* (Serie Nouă), Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan”, București.
MemAntiq – *Memoria Antiquitatis* (Acta Moldaviae Petrodavensis), Complexul Muzeal Naţional Neamţ, Piatra Neamţ.
NÉH – *Nouvelles études d'histoire*, Bucureşti.
RA – *Revista Arheologică*, Centrul de Arheologie, Institutul Patrimoniului Cultural, Chișinău.
RCM – *Revista Cultului Mozaic.*
RdI – *Revista de istorie*, București.
RI – *Revista istorică*, București
RIR – *Revista Istorică Română*, București.
SAHIR – *Studia et Acta Historiae Iudaeorum Romaniae*, București.

https://biblioteca-digitala.ro

SCIV(A) – *Studii și Cercetări de Istorie Veche (și Arheologie)*, Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan”, București.
SMIM – *Studii și Materiale de Istorie Medie*, București.
Stratum plus – *Stratum plus*, Școala Antropologică Superioară, Chișinău.
Suceava – *Suceava.* Anuarul Muzeului Naţional al Bucovinei, Suceava.

https://biblioteca-digitala.ro

Cuvânt înainte

Dacă motorul lumii medievale l-a reprezentat spaţiul rural, dominanta economiei a reprezentat-o fără îndoială agricultura, care a jucat un rol esenţial în dezvoltarea societăţilor omeneşti în toate epocile istorice. Cu toate acestea, economia agricolă și satul arhaic au fost evaluate ca aparţinând unui univers imutabil, rigidizat între barierele conservatoare ale obiceiurilor considerate ca fiind ancestrale și care, prin definiţie, ar fi împiedicat progresul. Cu o astfel de paradigmă, asupra lumii medievale s-a proiectat imaginea negativă, întunecată, atribuită întregii epoci. Această inflexibilitate în procesul cognitiv de înţelegere a unei perioade istorice și a unui întreg univers de viaţă poate fi desfiinţată prin studierea și cunoașterea aspectelor de viaţă cotidiană, a mentalităţilor individuale și colective, care sunt determinate de relaţii complexe, precum cele stabilite între natură – spaţiul pastoral – spaţiul casnic și stat-societate-comunitate-individ.

În istoriografia românească, viaţa cotidiană a locuitorilor spaţiului urban și a celui rural, precum și universul ţăranului legat de animale și succesiunea muncilor agricole au reprezentat teme conexe, cu valoare secundară, demersurile fiind viciate de lipsa informaţiilor directe din izvoarele documentare. Până în momentul de faţă, cercetătorii nu au exploatat exhaustiv și eficient potenţialul de date al tuturor categoriilor de surse, editate sau inedite. Cu atât mai mult cu cât teme precum viaţa cotidiană a comunităţilor urbane și rurale, practicile culinare și alimentaţia, sănătatea și igiena, aspectele culturale și cultuale presupun utilizarea unei game variate de informaţii oferite de mai multe ştiinţe conexe istoriei, cercetările interdisciplinare determinând dimensiunea oricărui demers ştiinţific de acest tip. Doar în ultimele două decenii s-au constatat schimbări destul de timide de mentalitate, abordare și metodologie în ceea ce privește investigarea lumii satului și a orașului medieval, condiţionate de utilizarea datelor provenite din domenii științifice diverse și de strânsa colaborare dintre specialiști.

Astfel, arheobotanica, arheozoologia și antropologia fizică au adus completări semnificative și continuă să reprezinte discipline fundamentale

https://biblioteca-digitala.ro

pentru cercetările privind cultivarea diferitelor soiuri de cereale ori legume, fauna și lumea animală domestică, vânatul, alimentaţia, starea de sănătate, igiena și condiţiile de viaţă, evoluţia somatică și fiziologică a populaţiilor umane. Imaginea secvenţială sau de ansamblu este completă atunci când informaţiile scrise sunt susţinute de sursele arheologice, lingvistice, iconografice și etnografice.

Spre exemplu, etnografii, prin cercetările lor, au surprins comunităţi umane încremenite în timp de cel puţin două veacuri, grupuri umane care vieţuiesc între limite geografice distincte după coordonate simple, firești, pentru existenţa lor individualizată prin cutume și credinţe ancestrale. Cu certitudine, instrumentarul specific folosit, noţiunile care desemnează fiecare unealtă ori parte a ei, precum și îndeletnicirile agricole și pastorale sunt o moștenire a ultimelor două-trei veacuri ale Evului Mediu. În plus, modul de viaţă simplu, cu obiceiurile, limba, vestimentaţia și credinţele popular-religioase, dar și arhitectura din aceste zone sunt reminiscenţe ale unor realităţi istorice din ultima etapă a Evului Mediu. În plus, nu este nimic mai fascinant decât investigarea reprezentărilor artistice, care surprind momente de viaţă cotidiană a ţăranului medieval. Iconografia laică și religioasă (exprimată prin frescele de pe pereţii edificiilor civile și bisericești, prin reprezentările miniaturale, picturi, sculpturi, stucaturi, vitralii, precum și alte decoruri murale și monumentale etc.) oferă surse remarcabile referitoare la obiceiuri, activităţile ordinare, mentalitatea colectivă și individuală, gesturi, la condiţiile de trai, la practicile cultural-religioase, la vestimentaţia/portul popular, la fizionomia omului medieval etc. Viaţa pastorală și ţăranul medieval au furnizat suficiente surse de inspiraţie, fiind integrate în ample teme cu caracter profan și religios.

În spaţiul extracarpatic românesc, ansamblul practicilor, a tehnicilor agricole și pastorale, îndeletnicirile meșteșugărești au determinat modul de viaţă, au structurat comunităţile și au definit în cele din urmă profilul economic, cultural și politic al organizaţiilor statale din acest spaţiu. Dacă pentru prima parte a Evului Mediu izvorul arheologic este primordial, începând cu secolele XV-XVI se înmulţesc sursele scrise care fac referire direct ori indirect la universul agricol și economia medievală a Moldovei. Pe baza acestor surse valoroase se poate reconstitui imaginea de ansamblu a societăţii românești arhaice din această zonă geografică. Atunci când documentele nu ne furnizează prea multe date despre această lume fascinantă, istoricului nu-i rămâne altă soluţie decât prospectarea comparativă, analitică și descriptivă a tuturor datelor.

https://biblioteca-digitala.ro

Deși vorbim de o societate medievală cu destule probleme (o igienă și o alimentaţie precară și deficitară; un nivel de trai sărăcăcios; promiscuitate; abandon de copii și moarte infantilă precoce; locuinţe și gospodării insalubre, închise și inconfortabile, având la dispoziţie un inventar gospodăresc și meșteșugăresc nediversificat și șubred; condiţii de muncă grele; un statut social, juridic-administrativ inferior; pedepse și maltratări corporale frecvente; un cadru infracţional complex; frici ordinare și escatologice etc.) nu pot fi omise bucuriile mărunte ale vieţii cotidiene, generate de nașteri și căsătorii, frecventarea crâșmei și a bisericii, sărbătorile tradiţional-religioase, horele și jocurile populare ori banalele participări la serbările câmpenești și la târgurile locale, în care ţăranul continuă să reprezinte personajul dominant al universului pastoral medieval.

O chestiune la fel de sensibilă în istoriografia românească o reprezintă raportul legat între accesul oamenilor la resursele de hrană adecvate și fluctuaţiile indicelui demografic. Problema corelaţiei dintre varietatea produselor alimentare și demografia spaţiului carpato-nistrean, de la constituirea statului medieval moldovenesc (secolul XIV) și până în prag de modernitate (secolul XVIII), nu a reprezentat în istoriografia românească o preocupare de cercetare sistematică, astfel încât demersul nostru vine să umple goluri în studierea acestor teme complexe. Astfel, aspectele abordate vor induce cel mai probabil direcţiile de cercetare viitoare, fiecare etapă reprezentând punctul de pornire al unui nou proiect, ale cărui obiective fundamentale ar trebui să fie cunoașterea mecanismelor care au stat la baza transformărilor de ordin demografic și a implicaţiilor acestora, dar și o mai bună înţelegere a fenomenelor politice, social-economice, culturale și religioase în epoca medievală și premodernă a Moldovei istorice. Așa cum am precizat anterior, demersul de faţă este situat la intersecţia mai multor domenii de contact, cum ar fi arheologia, istoria, arheozoologia, arheobotanica, paleoantropologia, ecologia, sociologia, etnografia și lingvistica. Utilizarea în complementaritate a datelor obţinute, ca rezultate ale valorificării surselor documentare scrise, a vestigiilor arheologice, a izvoarelor etno-lingvistice și a determinărilor bioarheologice, va oferi cu siguranţă o mai bună înţelegere a universului medieval din spaţiul carpato-nistrean și va pune bazele unor investigaţii viitoare.

Lucrările incluse în volumul de faţă au fost prezentate în cadrul Simpozionului naţional *Alimentaţie și demografie în Moldova din Evul Mediu până în epoca modernă: abordări interdisciplinare*, desfășurat în format online în ziua de 16 octombrie 2021.

https://biblioteca-digitala.ro

Simpozionul, organizat sub egida Institutului de Arheologie din cadrul Academiei Române – Filiala Iași (ARFI), în parteneriat cu Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov" (ARFI) și Complexul Muzeal Naţional „Moldova" Iași, marchează încă un pas în încercarea de a lărgi spectrul informaţional necesar reconstituirii istoriei și culturii alimentaţiei și a realităţilor demografice din Moldova în perioada medievală și modernă, prin promovarea celor mai noi rezultate obţinute prin utilizarea atât a documentelor istorice, cât și a artefactelor specifice (vase, unelte și ustensile de bucătărie), a resturilor de natură biologică (umane, animale, vegetale), descoperite în siturile arheologice.

Manifestarea ştiinţifică a reunit arheologi, istorici și bioarheologi (specialiști în arheobotanică, arheozoologie și antropologie fizică), iar lucrările prezentate au acoperit o paleta largă de subiecte privind semnificaţiile socio-culturale, biologice și ecologice ale unor descoperiri arheologice și documentare din Moldova secolelor XIV-XIX. Participarea colegilor la acest simpozion și, ulterior, la volum rămâne meritorie și le mulţumim pentru că au răspuns apelului nostru.

În prima parte a volumului sunt grupate lucrări care abordează ca temă comună *Resurse și produse alimentare, vase de bucătărie.* Geanina Butiseacă și Vasile Diaconu, Luminiţa Bejenaru și Ludmila Bacumenco-Pîrnău analizează resturi arheologice de plante și animale, prezentând date preliminare arheobotanice pentru o locuinţă medievală de la Târgu Neamţ, respectiv, informaţii sintetice arheozoologice privind resursele de carne în Moldova secolelor XIV-XVIII. O serie de opt lucrări prezintă, pe baza surselor documentare, aspecte particulare și generale de alimentaţie. Monica Dejan și Ștefan Dejan, Alina Felea, Mircea Ghenghea, Bogdan Mateescu și Arcadie Bodale descriu produse alimentare consumate cu referiri la Curtea Domnească de la Suceava, dulciuri din Ţara Moldovei în secolele XVII-XIX, utilizarea sării în spaţiul românesc în secolul XIX, alimentaţia la sate în secolul XIX, respectiv alimentaţia în Ţara Moldovei (secolele XV-XVIII). George Bilavschi, Mihai Amăriuţei și Andrei Melinte oferă cititorului informaţii valoroase referitoare la circulaţia mărfurilor agricole în Moldova secolelor XV-XVII, aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada fanariotă, respectiv, comerţul cu alcool și produse alimentare în ţinutul Iași (secolele XVIII-XIX). Adriana Miron, Costică Asăvoaie, Cosmin Niţă și Ionuţ Iaţcu vorbesc despre unele recipiente folosite în bucătăria veche a Moldovei, utilizând deopotrivă sursele arheologice, cât și izvoarele scrise.

A doua parte a volumului, dedicat temei *Realităţi demografice. Date arheologice și antropologice,* reunește trei lucrări, care conţin evaluări demografice,

https://biblioteca-digitala.ro

precum și referiri la practici funerare și la starea de sănătate a populațiilor arhaice de pe teritoriul istoric al Moldovei. Astfel, pe baza descoperirilor arheologice, Gheorghe Postică și Ludmila Bacumenco-Pîrnău prezintă cimitirele și complexele funerare izolate, descoperite la Orheiul Vechi (secolele X-XVIII). Elena Gherman oferă exemple de practici funerare din secolul al XVII-lea, identificate în urma unor cercetări arheologice întreprinse în ultimele decenii în cuprinsul orașului Iași. În cele din urmă, Monica Groza și Luminița Bejenaru evaluează din punct de vedere antropologic profilul demografic pentru populația Iașilor medievali.

În mod categoric, volumul de față se constituie într-un instrument de lucru util atât specialiștilor interesați de istoria și cultura alimentației și impactul acesteia asupra demografiei, cât și mediului educațional (studenților, masteranzilor și doctoranzilor), care va beneficia de oportunitatea de a se familiariza cu teme de cercetare de mare actualitate în istoriografia internațională și, nu în ultimul rând, va avea ocazia de a deprinde metode de lucru consacrate deja în Occident.

1 noiembrie 2021 *Editorii*

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Resurse alimentare
și alimentație

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Date preliminare despre resturile arheobotanice provenite dintr-o locuință medievală de la Târgu Neamț

Geanina Butiseacă, Vasile Diaconu***

Abstract: *Recent archaeological research from the old center of Târgu Neamţ city revealed a portion of a medieval dwelling from the 15th century. Inside the house were found ceramic fragments, metal objects, but also chared seeds.*

To determine the vegetation fragments we took samples from the dwelling filling and further analized them in the laboratory. We have identified pseudoaccacia, fir tree and european beech tree wood fragments, probably coming from the building wooden structure. Based on the seeds we have identified cereals like wheat, barley and oat, but also leguminous plants such as faba beans.

The discovered seeds represent an important indication about the medieval local food habits, but also about the agriculture and crops in the Moldavian province. The archaeobotanical material importance is supplemented by its taxonomic and morphological caracteristics, revealing details about the natural vegetation and climate in the 15th century in the area.

Keywords: *medieval dwelling, Târgu Neamţ, archaeobotany, cereals, feeding.*

Introducere

Cu o vechime de mai bine de șase secole, orașul Târgu Neamţ are o istorie ale cărei începuturi sunt încă prea puţin cunoscute[1]. Desigur, existenţa localităţii este strâns legată de prezenţa în vecinătate a Cetăţii Neamţ, edificată din raţiuni strategice, care aveau drept scop apărarea hotarelor apusene ale

* Senckeberg Biodiversity and Climate Research Centre (SBik-F), Frankfurt am Main; geanina.butiseaca@senckenberg.de

** Muzeul de Istorie și Etnografie Târgu Neamţ, Complexul Muzeal Naţional Neamţ; diavas_n82@yahoo.com.

[1] L. Rădvan, *Orașele din ţările române în Evul Mediu*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2011, p. 548–553.

https://biblioteca-digitala.ro

Moldovei. Pentru fortificaţia medievală, prima atestare documentară este de la 2 februarie 1395, deci se poate presupune că şi târgul din imediata apropiere exista atunci[2].

Cercetările arheologice din ultimele patru decenii au permis creionarea limitelor vechiului nucleu urban, însă, datorită realităţilor actuale din teren, investigaţiile nu au putut fi foarte ample. Cert este faptul că în partea de vest a oraşului actual, la poalele Culmii Pleşu, pe terasa medie din stânga râului Neamţ a existat prima aşezare medievală care a stat la baza constituirii localităţii cu acelaşi nume.

Primele vestigii arheologice atribuite Evului Mediu au fost descoperite întâmplător la sfârşitul anilor ’70, în punctul *La Damian*, ulterior aici fiind cercetată o locuinţă de mari dimensiuni, distrusă de un incendiu, cel mai probabil în ultimul deceniu al secolului XIV. Pe lângă inventarul bogat, în interiorul locuinţei au fost descoperite şi resturile destul de bine conservate ale unei sobe realizată din cahle[3].

Cam în aceeaşi perioadă, o serie de lucrări edilitare au pus în evidenţă, la aproximativ 500 m spre vest, urmele unei construcţii de zid şi câteva morminte, atribuite secolului al XVI-lea[4].

În anii 2014–2015, tot în zona amintită, au fost realizate intervenţii pentru montarea unor reţele de apă şi canalizare, care au permis cercetări restrânse, dar care au adus un set consistent de informaţii despre aşezarea medievală din zonă[5]. Astfel, s-au putut delimita două perimetre distincte, în punctele *La Damian*[6] şi *La Canton*[7], care confirmă etape şi forme distincte de locuire (Fig. 1). În primul caz este vorba de o intensă frecventare antropică pe parcursul secolelor XIV-XV, constituită din resturile unor locuinţe şi complexe gospodăreşti (gropi menajere), în timp ce mai spre vest au fost identificate fundaţiile unei biserici, ale unei construcţii de mari dimensiuni, cu temelie

---

[2] *Documenta Romaniae Historica*, D, *Relaţii între Ţările Române*, I, Ed. Academiei Române, Bucureşti, 1977, p. 130, doc. nr. 82.

[3] Gh. Dumitroaia, *Săpăturile arheologice din judeţul Neamţ 1977–1983*, în *MemAntiq*, IX-XI (1977–1979), 1985, p. 737; A. Bătrâna, Gh. Sion, *Locuinţa din a doua jumătate a secolului al XIV-lea de la Târgu Neamţ*, în *SCIVA*, 54, 1–4, 2006, p. 91–112.

[4] I. Vatamanu, Şt. Scorţanu, G. Luca, *Sondajul arheologic de la Târgu Neamţ*, în *MCA*, XVII, 1993, p. 511–516; Gh. Dumitroaia, *op. cit.*, p. 737.

[5] V. Diaconu, *Cronica cercetărilor arheologice din judeţul Neamţ (2013–2014)*, în *MemAntiq*, XXIX-XXX, p. 420–421; idem, *Cronica cercetărilor arheologice din judeţul Neamţ (2015–2016)*, în *MemAntiq*, XXXI-XXXII, 2016, p. 504–506.

[6] *Ibidem*, p. 506.

[7] *Ibidem*, p. 504; V. Diaconu, S. C. Ceauşu, *Târgu Neamţ, jud. Neamţ. Punct-La Canton*, în *Cronica Cercetărilor Arheologice din România. Campania 2015*, Bucureşti, 2016, p. 203–204.

https://biblioteca-digitala.ro

de piatră, dar și mai multe morminte aferente lăcașului de cult, toate acestea fiind datate în perioada secolelor XV-XVI. De altfel, o serie de vestigii arheologice confirmă o locuire destul de uniformă a zonei și pe parcursul secolelor XVII-XVIII.

Realizarea unei noi cercetări arheologice în punctul *La Damian*, pe parcursul anului 2016, a oferit posibilitatea investigării parţiale a unei locuinţe semi-adâncite, prevăzută cu gârlici (o intrare îngustă în locuinţă) și distrusă de un incendiu în prima jumătate a secolului al XV-lea.

În același perimetru, dar pe o proprietate învecinată, în primăvara anului 2021 a fost efectuată o nouă săpătură arheologică preventivă, care a permis descoperirea unei porţiuni dintr-o altă locuinţă medievală. Deși a fost cercetată parţial, construcţia a oferit o serie de resturi arheobotanice asupra cărora vom insista în rândurile următoare.

Contextul arheologic

Pe proprietatea lui M. Irimia, de pe strada 1 Decembrie, f.n., a fost realizată o săpătură arheologică preventivă, prilejuită de construirea unui imobil. Terenul ocupă o porţiune din vechea albie a Neamţului, precum și un fragment din terasa râului. În secţiunea S.I (8x2 m), trasată la limita nordică a proprietăţii, pe zona cea mai înaltă, săpăturile au pus în evidenţă urme consistente de arsură (Fig. 2/a). După conturarea și degajarea acestora, s-a putut constata faptul că avem de a face cu o porţiune dintr-o locuinţă, parţial adâncită. Din motive obiective, complexul nu a putut fi cercetat integral, fiind amplasat aproape de limita de proprietate.

Perimetrul cu urme de arsură are formă aproximativ rectangulară, dar cu o prelungire mai îngustă spre sud, care ar putea marca intrarea în locuinţă (Fig. 2/b). Depunerea arheologică din interiorul complexului este constituită, majoritar, din material ars, cărbune și resturi de lipitură cu amprente ale structurii de lemn provenită de la pereţii locuinţei. După degajarea umpluturii, s-a observat o podea sumar amenajată, din lut bătătorit peste un strat de pietriș, dar bine conservată datorită incendiului care a distrus construcţia. În partea de vest a locuinţei s-a observat o amenajare din pământ cruţat (laviţă?), cu o înălţime maximă de 15 cm faţă de podea și cu o suprafaţă de aproximativ 1,5 m^2. Lângă peretele estic al construcţiei s-a păstrat un fragment dintr-o bârnă arsă, provenită de la perete.

Din umplutura locuinţei au fost recuperate fragmente ceramice (vase și fragmente de cahle de tip oală) (Fig. 4/a), mai multe resturi de animale

https://biblioteca-digitala.ro

domestice și sălbatice (bovine, porcine, ovi-caprine, porc mistreţ)[8] (Fig. 4/b), dar şi câteva piese de fier (cuie, o verigă, o cataramă). Pe baza materialului ceramic recuperat, inclusiv a unor fragmente de cahle, construcţia poate fi datată în prima jumătate a secolului al XV-lea.

Cele mai concludente observaţii stratigrafice s-au putut face pe profilul nordic al săpăturii și pe o porţiune din cel estic. Stratul superior al depunerii arheologice a fost puternic deranjat în perioada recentă, inclusiv prin amenajarea unei plantaţii viticole, urmele stâlpilor de susţinere fiind observate în săpătură. Sub nivelul vegetal s-a observat un strat de sol cenușiu, care conţinea şi pietriş, iar acesta, la rândul său, a suprapus umplutura locuinţei (Fig. 3/a). De asemenea, peste acel prag de lut cruţat s-a identificat o lentilă de cereale carbonizate, cu o grosime de 3–8 cm (Fig. 3/d). De aici a fost recuperată o cantitate de aproximativ 1,5 kg de sediment, care conţinea resturi arheobotanice.

Cu scopul realizării unor analize suplimentare, din profilul nordic și din cel estic au fost prelevate cinci probe de sediment (Fig. 3/b, c).

Conţinut arheobotanic

Probele colectate au fost analizate pentru determinarea resturilor vegetale prezente și a materialului organic ars. Pentru a fi verificat conţinutul arheobotanic, sedimentul a fost spălat sub jet ușor de apă și cernut printr-o sită de 180µm. Din fiecare eșantion a fost studiat aproximativ 1–7 gr. material, în funcţie de mărimea probei originale. După sitare, materialul organic a fost separat de fragmentele litologice cu ajutorul unei pensete, iar ulterior a fost determinat sub microscop.

În urma analizei resturilor vegetale din cele cinci probe prelevate, patru din peretele nordic și una din peretele estic, am identificat un mixt de material organic. În probele studiate sunt prezente fragmente de lemn, cereale și leguminoase, în proporţii diferite.

Proba 1 din peretele nordic (P1 N/Pachet 1) conţine doar fragmente lemnoase, cu porţiuni bine conservate de crengi de Pseudoaccacia (*Rabinia Sp.*, salcâm), dar și resturi de conifere (posibil *Abies sp.* sau *Thuja sp.*) (Fig. 6/a-c).

Proba 2 din același profil (P2 N/Pachet 2) conţine un amestec de cereale și bob (*Vicia faba*). Cerealele identificate sunt *Avena sativa* (ovăz), *Triticum aestivum* (grâu) și *Hordeum vulgare* (orz) (Fig. 6/d-g). Seminţele din această

[8] Mulţumim colegei dr. Simina Stanc de la Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iași, pentru determinări.

https://biblioteca-digitala.ro

probă sunt arse mai puternic decât restul probelor și sunt prezervate, în general, mai slab. Cerealele prezintă urme ale acţiunii unor insecte și au dimensiuni mai mici.

Proba 3 (P3 N/Pachet 3) conţine în mare parte resturi ale unor plante comestibile precum *Triticum aestivum*, *Hordeum vulgare*, *Vicia faba*, dar *și* fragmente lemnoase de *Rabinia sp.* (Fig. 6/h-k).

Ultima probă din profilul nordic este Proba 5 (P5 N/Pachet 5). Aceasta conţine, ca și precedentele, un mixt de cereale și bob (*Triticum aestivum, Hordeum vulgare, Vicia faba*; Fig. 6/i-n), foarte bine păstrate și cu seminţe bine dezvoltate.

Singura probă din peretele estic este Proba 4 (P4 E/Pachet 4), alcătuită în totalitate din fragmente de lemn, cel mai probabil de fag (*Fagus sylvatica*; Fig. 6/o-p).

Material vegetal ars (*charcoal*)

Pentru a evalua biomasa arsă din interiorul locuinţei am extras particulele arse din sedimente, în conformitate cu probele analizate arheobotanic. Din fiecare probă a fost colectată o cantitate de 2 cm^3 de material, care a fost dizolvat în apă, peste care a fost adăugat ~10 ml de NaClO și lăsat 24 de ore să acţioneze, pentru a îndepărta materialul organic necarbonizat. După clorinare, resturile au fost spălate și cernute printr-o sită de 90 µm. Ulterior a fost analizat sub microscop și cuantificat. Particulele de material ars (*charcoal*) au fost apoi clasificate în mai multe categorii: lemn, cereale, bob, poaceae (ierburi/frunze de cereale), pleavă și paie (Fig. 7). Fragmentele de material ars au dimensiuni de la 90 µm la ~1.5 cm.

Proba 1 conţine în totalitate fragmente de lemn, în timp ce Proba 2 este foarte diversă ca și compoziţie. Pe lângă speciile identificate în urma analizei arheobotanice, au mai fost identificate și fragmente de paie și pleavă, cel mai probabil provenind de la o acumulare de cereale neprocesate. Aceste resturi alcătuiesc ~15% din materialul organic ars din probă. Lemnul (40%) și cerealele (43%) sunt dominante, pe când bobul are procentajul cel mai scăzut (2%).

Proba 3 are un conţinut mai scăzut de material ars (~5% din probă), dominante fiind resturile de poaceae (50% din probă), urmate de fragmente de lemn (35%) și cereale (10%).

Proba 5, ultima din profilul nordic, conţine un mixt de vegetale, în mare parte fragmente de cereale (58%), lemn (23%), bob (10%), subsidiar pleavă (5%) și segmente de paie (4%). Cereala dominantă este grâul, iar resturile lemnoase sunt, în principal, fragmente de frunze.

https://biblioteca-digitala.ro

Proba din peretele estic (P4 E) este situată la același nivel stratigrafic cu P5 N, însă materialul ars este ușor diferit. Dominant este lemnul (95%), urmat de câteva fragmente de poaceae (5%). Resturile lemnoase prezente sunt xylem și coajă, iar unele fragmente par a fi remaniate (resedimentate).

Împreună cu materialul ars, în probele P2 N și P3 N au fost găsite câteva bucăţi milimetrice de zgură provenită de la metale neferoase, însă este nevoie de analize chimice suplimentare pentru determinarea lor.

Discuţii

Deși cercetarea noastră are la bază rezultatele unei săpături arheologice preventive nu foarte extinse, informaţiile dobândite prin studii interdisciplinare oferă un set de date complex, mai ales în ceea ce privește reconstituirea unor aspecte ale vieţii economice în perioada Evului Mediu, într-o așezare urbană din zona submontană.

Analiza resturilor arheobotanice provenite din interiorul locuinţei cercetate recent de noi vine să completeze imaginea despre comportamentul alimentar al populaţiei medievale de la răsărit de Carpaţi printr-o abordare ușor diferită. Este vorba despre un studiu integrat, prin care s-a urmărit nu doar identificarea unor specii de plante, cu precădere cereale, ci a unui întreg material vegetal care oferă indicii despre peisajul arboricol, culturile agricole, elemente climatice și strategii economice.

Chiar dacă observaţiile noastre nu pot avea caracter de generalizare, acestea pot ajuta la înţelegerea unor realităţi zonale.

Pentru Moldova medievală de până la Prut sunt menţionate în literatura de specialitate o serie de resturi arheobotanice provenite din diverse situri, dintre care le amintim pe cele de la Liteni (jud. Suceava)[9], Udești (jud. Suceava)[10], Suceava[11] și Zaharești (jud. Suceava)[12]. Le-am menţionat doar pe acestea pentru că se află pe același palier cronologic cu locuinţa cercetată de noi. Am preferat să amintim numai descoperirile de cereale, pentru că au o relevanţă mai mare pentru reconstituirea preocupărilor alimentare, deși în

[9] E. Emandi, M. D. Matei, *Raport preliminar privind săpăturile arheologice de la Liteni – 1976 (com. Moara, jud. Suceava)*, în *Suceava*, V, 1978, p. 225–235; E. Emandi, *Cultura plantelor în nordul Moldovei (sec. IX-XV) în lumina cercetărilor paleobotanice*, în *Hierasus*, II, 1979, p. 54.

[10] E. Emandi, *Cultura plantelor…*, p. 54.

[11] *Ibidem*.

[12] M. D. Matei, E. Emandi, *Habitatul medieval rural din Valea Moldovei și din bazinul Șomuzului Mare,* București, 1982, p. 74–75.

https://biblioteca-digitala.ro

unele aşezări din aceeaşi perioadă, sau chiar mai târzii, au fost documentate și resturi ale unor pomi fructiferi[13].

Desigur, pentru o imagine cât mai clară privitoare la principalele cereale cultivate sau angrenate în schimburile comerciale din Moldova Evului Mediu, alături de puţinele mărturii arheologice, o importanţă aparte o au și sursele documentare sau relatările unor călători străini[14].

Concluzii preliminare

Datele obţinute până în prezent sunt primele de acest fel pentru locuirile medievale de la Târgu Neamţ, în condiţiile în care perioada secolelor XIV-XVI este lacunar cunoscută, mai ales din perspectivă arheologică.

Identificarea acestei noi locuinţe în punctul arheologic *La Damian*, alături de descoperirile mai vechi, susţine ideea existenţei vechiului nucleu urban în această zonă.

Studierea resturilor antracologice descoperite în cuprinsul locuinţei indică, prin varietatea lor, prezenţa în apropiere a unui areal forestier, situaţie plauzibilă dacă avem în vedere proximitatea Culmii Pleşu care, cel mai probabil, era împădurită și în perioada Evului Mediu.

Pe baza datelor obţinute putem afirma că pentru elementele de structură și pentru pereţii casei s-a folosit lemn de fag și de conifere, iar pentru diverse amenajări s-au utilizat și alte esenţe lemnoase, precum salcâmul.

Prezenţa cerealelor (grâu, orz și ovăz) constituie o mărturie directă a cultivării lor în zona învecinată așezării (cel mai probabil pe terasele inferioare și medii din dreapta râului Neamţ), dar nu excludem nici posibilitatea procurării lor ca urmare a schimburilor comerciale, având în vedere faptul că vorbim de o localitate cu trăsături urbane.

Faptul că cerealele au fost identificate în acelaşi context (păstrate poate într-un sac, sau într-un recipient de lemn) și în amestec, ar putea indica faptul că urmau să fie procesate împreună pentru obţinerea făinii. Existenţa într-o proporţie semnificativă a bobului, alături de cereale, poate sugera o anumită strategie alimentară și anume intenţia de a spori aportul caloric al făinii tocmai prin folosirea acestei plante leguminoase. Desigur, nu trebuie se excludem posibilitatea ca bobul să fi fost consumat separat. Coroborând

---

[13] F. Monah, *Noi determinări arheobotanice pentru Moldova*, în *ArhMold*, XII, 1988, p. 304–309.

[14] Nu este locul aici să semnalăm toate documentele care fac astfel de referiri, dar cea mai recentă sinteză poate fi consultată la G. Bilavschi, *Dinamica economiei agricole din Moldova oglindită în izvoarele veacurilor XIV-XVII*, în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 119–156.

https://biblioteca-digitala.ro

datele arheozoologice cu cele arheobotanice putem observa că cei care au locuit în construcţia cercetată de noi au avut o dietă variată, bazată, în principal, pe consum de carne provenită de la animale domestice (bovine, ovicaprine) și sălbatice, dar și cerealele aveau o importanţă alimentară crescută.

Este bine cunoscut faptul că la începutul secolului al XV-lea, în emisfera nordică a avut loc o răcire importantă a climei, desemnată sub numele de Mica Era Glaciară, care a avut consecinţe dramatice asupra culturilor agricole, inducând perioade îndelungate de secetă[15]. Pe baza observaţiilor preliminare asupra seminţelor carbonizate, se poate confirma acest fapt, însă analizele viitoare de biomarkeri și temperaturi vor aduce precizări suplimentare.

[15] F. Chiriloaiei, M. Rădoane, I. Perșoiu, I. Popa, *Late Holocene history of the Moldova River Valley, Romania*, în *Catena*, 93, 2012, p. 66, fig. 3.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 1. Nucleul urban medieval al Târgului Neamț.

a

b

Fig. 2. Târgu Neamţ – *La Damian*: a, grund care a pus în evidenţă o structură incendiată; b, porţiune din locuinţă după golirea umpluturii.

https://biblioteca-digitala.ro

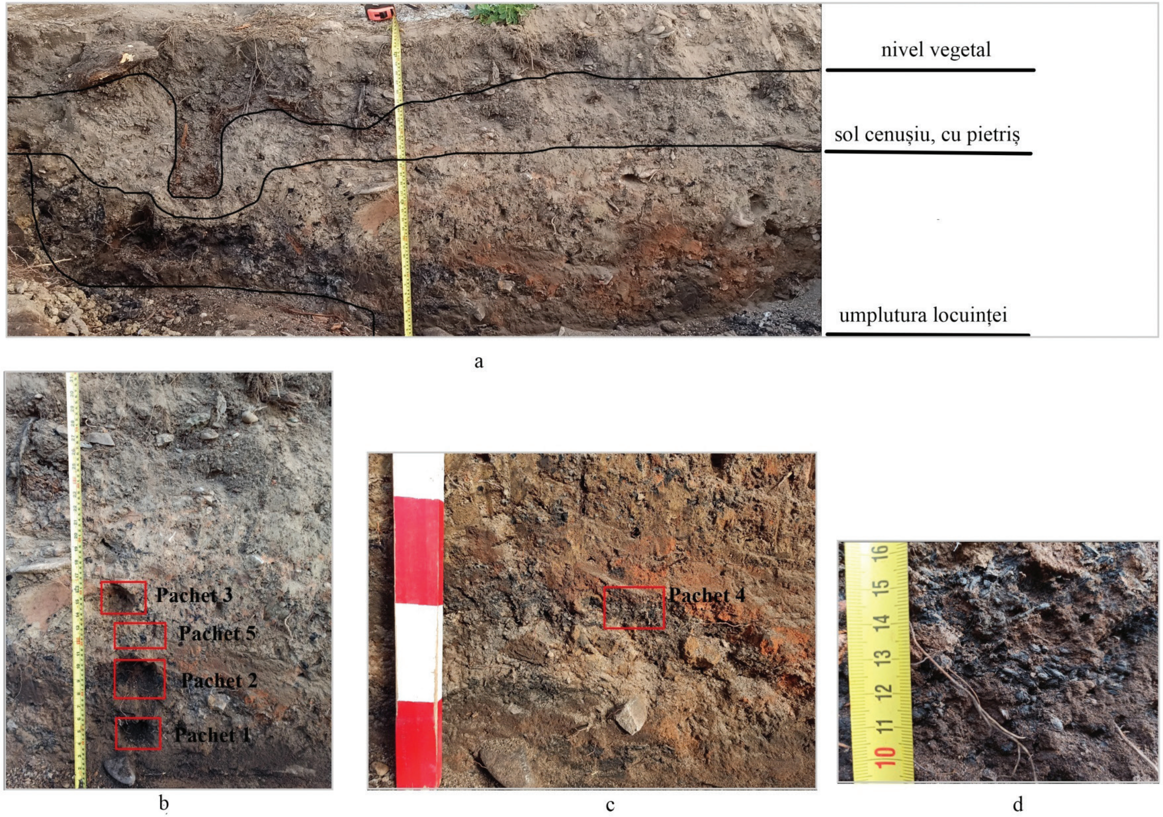


Fig. 3. Târgu Neamţ – *La Damian*, detalii stratigrafice: a, profilul nordic al săpăturii; b, detaliu din profilul nordic cu locul prelevării unor mostre de sediment; c, detaliu din profilul estic al săpăturii cu locul prelevării unei probe de sol; d, detaliu de pe profilul nordic în care se observă seminţe carbonizate.

https://biblioteca-digitala.ro

a

b

c

Fig. 4. Târgu Neamţ – *La Damian*: a-c, eşantioane de seminţe carbonizate.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 5. Târgu Neamţ – *La Damian*, materiale arheologice:
a, ceramică; b, resturi faunistice.

https://biblioteca-digitala.ro

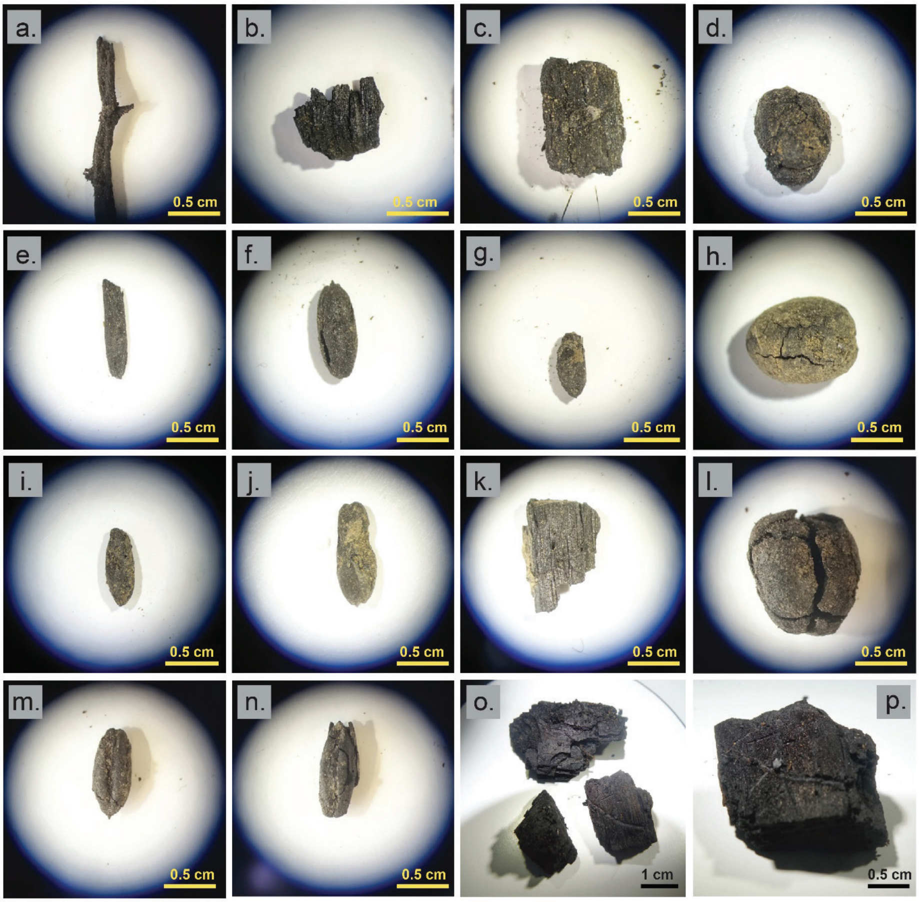


Fig. 6. Material arheobotanic ars: Pachetul 1 N – a., c. *Rabinia sp.* (salcâm), b. *Abies sp.* (brad); Pachetul 2 N – d. *Vicia faba* (bob), e. *Avena sativa* (ovăz), f. *Triticum aestivum* (grâu), g. *Hordeum vulgare* (orz); Pachetul 3 N – h. *Vicia faba*, i. *Triticum aestivum*, j. *Hordeum vulgare*, k. *Rabinia sp.*; Pachetul 5 N – l. m.*Vicia faba*, m. *Triticum aestivum*, n. *Hordeum vulgare*; Pachetul 4E – o., p. *Fagus sylvatica* (fag).

https://biblioteca-digitala.ro

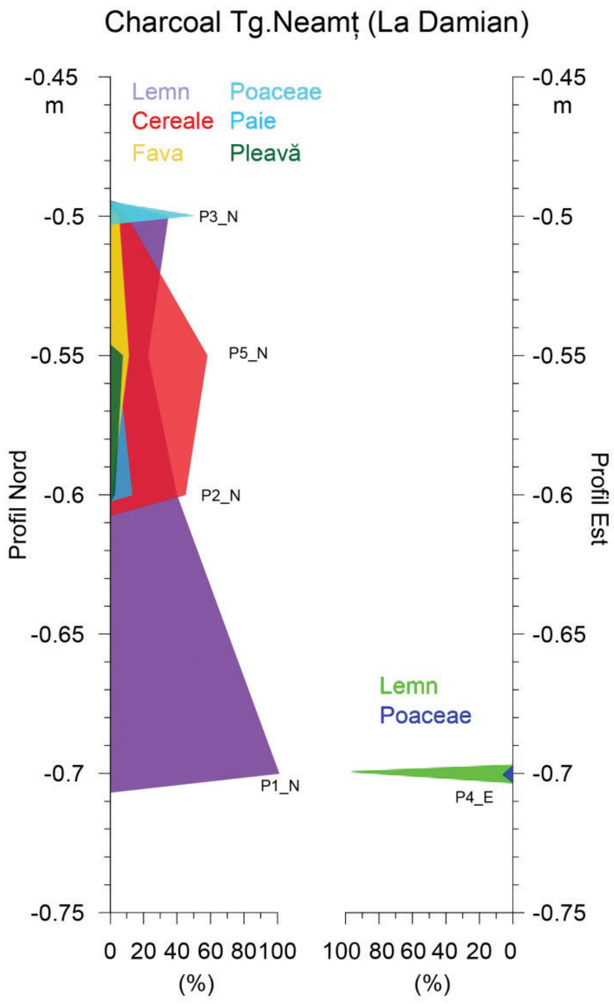


Fig. 7. Diagramă ce ilustrează principalele tipologii de *charcoal* (material organic ars) din situl Târgu Neamţ – *La Damian*.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

O masă la Curtea Domnească de la Suceava

Monica Dejan, Ştefan Dejan**

Abstract: *The meal at the Princely Court in Suceava was a complex event, because it is not about a single meal. The prince, his family, the messangers, the noblemen, clerks and maids had to eat every day. In the same time, special moments, like the personal events in the life of the prince, major political and religios evens ended with feasts (ospeţe). Unfortunatly, the major distructions at the Princely Court from Suceava and the lack of the written sources prevent us from make too many assumptions about the life at the palace. Using general data about every day life in the Middle Ages and the local archaeological discoveries, the autors have tried to reconstitute the manners and the evolution of the feasts and the common meals.*

Keywords: *The Pricely Court from Suceava, archaeological researches, every day life, Middle Ages.*

Dacă cineva şi-ar propune să scrie o lucrare despre istoria vieţii private în Moldova medievală, urmând exemplul eruditilor francezi, aceasta ar fi o întreprindere destul de anevoioasă, mai ales pentru perioada timpurie. Totuşi, de mai bine de 20 de ani, cercetătorii ieşeni, Ştefan S. Gorovei şi Maria Magdalena Székely, militează pentru o abordare mai complexă a istoriei noastre, care să cuprindă şi aspecte de viaţă cotidiană. Lipsa contribuţiilor despre viaţa de zi cu zi a românilor din trecut are legătură şi cu dezinteresul general al societăţii pentru anumite aspecte care ar trebui să ne facă viaţa mai frumoasă[1]. Într-una dintre intervenţiile sale scrise, prof.

* Muzeul Naţional al Bucovinei, Suceava; arheologie@muzeulbucovinei.ro.

[1] „*Trebuie să recunoaştem că am pierdut de multă vreme obiceiul de a aşterne o masă frumoasă, cu faţă de masă albă, cu veselă şi tacâmuri bune, măcar o dată pe săptămână, dacă nu în fiecare seară, când familia se adună acasă, şi nu de puţine ori ne mulţumim să mâncăm pe un colţ al mesei din bucătărie, pe muşama sau pe ziar, din cratiţă ori din vreun borcan: cultul mesei şi al mâncării, respectul pentru acel ritual social cu tot ce poate el să însemne, s-a pierdut. Şi aşa mai departe; s-a pierdut interesul pentru mâncărurile fine şi pentru băuturile de calitate. Când acest interes nu este, cine să se mai intereseze cum se mânca altădată, acum 200 de ani*

https://biblioteca-digitala.ro

M. M. Székely subliniază varietatea de izvoare pe care trebuie să le utilizeze un cercetător pentru a întreprinde un astfel de studiu: puţinătatea surselor îl obligă să analizeze surse scrise variate, de la documente la foi de zestre și testamente, însemnări ale călătorilor străini, până la obiecte descoperite arheologic, vase, diverse obiecte care ar putea fi asociate cu servitul mesei, de la variate forme de cuţite, topoare, furculiţe de diverse forme și alte piese, pe care imaginaţia și cunoştinţele arheologului ar putea să le asocieze cu prepararea și servirea hranei[2]. Considerăm un izvor veridic pentru imaginea unei mese domnești, frescele păstrate în bisericile medievale ale Moldovei[3]. Așa cum în tema „Imnul Acatist al Maicii Domnului" care înfăţişează asediul Constantinopolului de la anul 626, asediatorii sunt înfăţişaţi precum o oștire turcească, tot așa numeroasele scene din viaţa lui Iisus Hristos sunt imaginate prin reprezentări din viaţa de zi cu zi a localnicilor din vremea ridicării și pictării respectivelor lăcașuri. Aceste scene, pline de culoare, în care apar ospeţe, sub forma nunţii din Caana Galileii sau a Cinei de la Mamvri din Vechiul Testament, ne arată ceea ce nu vom mai găsi niciodată în săpăturile noastre: ștergare frumos brodate, tacâmurile și o bună parte din veselă realizată din lemn, vase fine din sticlă și numeroase bucate așternute în faţa oaspeţilor. Încă o dată, un istoric trebuie să umple aceste goluri cu imaginaţia care i-o permit cunoștinţele acumulate și să fie, datorită acestei imaginaţii, mai aproape de adevăr așa cum spunea Nicolae Iorga[4].

În consecinţă, imaginarea unei mese princiare poate fi o întreprindere anevoioasă dacă se utilizează doar o categorie restrânsă de izvoare. Însă lărgind semnificativ spectrul lor, atât în timp, cât și în spaţiu, se poate crea o imagine care poate fi veridică, în măsura în care acceptăm că la curtea domnilor moldoveni de la Suceava, în privinţa obiceiurilor culinare și de servire a mesei, erau cam aceleași obiceiuri ca peste tot în epocă, ţinându-se cont de climă și anotimpuri, care presupunea existenţa anumitor alimente

sau acum 500 de ani?" (Șt. S. Gorovei, introducere la M. M. Székely, *Pentru o istorie a vieţii zilnice*, în *Magazin istoric*, 31, 5 (362), mai 1997, p. 57).

[2] *Ibidem*, p. 58; Eadem, *„Ospéţe și bucurie mare au fostu". Sărbătorirea victoriei în Moldova anului 1518*, în O. Ghitta, Gheorghe Negustor (eds.), *La graniţa dintre științe: istorie, mentalităţi, imaginar. Omagiu profesorilor Simona și Toader Nicoară la vârsta de 60 de ani*, Ed. Argonaut/Mega, Cluj-Napoca, 2017, p. 197.

[3] I. Solcanu, *Artă și societate românească (sec. XIV-XVIII)*, Ed. Enciclopedică, București, 2002, p. 46; M. M. Székely, *Tehnici, practici și sensibilităţi alimentare în Moldova secolului al XVII-lea*, în *SMIM*, 36, 2016, p. 387, 395.

[4] „*Aș fi vrut, din partea mea,* să am mai mult talent poetic, pentru a fi mai aproape de adevăr", N. Iorga, *Materiale pentru o istoriologie umană*, fragmente inedite publicate de L. N. Iorga, cuvânt înainte de D. M. Pippidi, Ed. Academiei Române, București, 1968, p. 5.

https://biblioteca-digitala.ro

într-un anumit sezon, posibilitatea de a achiziţiona mirodenii și fructe exotice, dar și veselă de calitate. De altfel, una din cele mai importante ramuri ale comerţului internaţional a fost tocmai acest schimb de produse destinate preparării hranei care se găseau în anumite zone[5]. Mai adăugăm aici, interdicţiile alimentare din timpul posturilor ortodoxe, la care se adăugau cele din zilele de miercuri și vineri ale fiecărei săptămâni, așa cum era rânduit în anul respectiv, și care impuneau consumul strict de alimente provenite din vegetale. Astfel, Alexandru Lăpușneanu le cere bistriţenilor, 1560, prune uscate de Bistriţa „*pentru că se apropie postul, iar legea noastră și obiceiul nostru cel vechi nu ne lasă să mâncăm pește*”[6].

Începând cu învățăturile biblice și continuând cu lucrările dedicate bunei guvernări în Evul Mediu și culegerile de sfaturi către viitorii principi, se menţionează cu stăruinţă necesitatea unui conducător de a fi ponderat în tot ceea ce face, inclusiv în privinţa mâncării și băuturii. Împăratul bizantin Manuel II Paleologul (1391–1425) îl sfătuia pe fiul său Ioan (viitorul basileu Ioan VIII): „*Pâinea este hrana trupului, iar învăţătura bună hrănește sufetul. Și după cum nu-ţi vine a roși de câte ori mănânci, tot astfel să primești și învăţămintele: fără rușine … Dacă fiecare măsoară hrana după propria nevoie, în cazul învăţăturii e mereu nevoie de mai mult. Și iarăși, dacă cea dintâi este mai sănătoasă și trebuie dorită cât mai simplă și nepretenţioasă, în cazul celeilalte e bine să încerci în multe feluri lucrurile bune. Se cuvine totodată ca timpul cheltuit cu mâncarea să fie foarte scurt, iar învăţăturii, dacă se poate, să-i închini întreaga viaţă. E bine ca sufletul să primească hrana cea bună care se deosebește de cea potrivită pentru corp*”[7]. Bazileul Manuel Paleologul încearcă să-i insufle fiului său dragostea pentru studiu și nu pentru viaţă petrecută în plăceri, mai ales că pentru un împărat mintea limpede, era esenţială în orice clipă, hotărârile și faptele sale afectau bunul mers al împărăţiei. Altfel, furia domnitorului în momente nepotrivite făcea să curgă sânge nevinovat, așa cum spunea Grigore Ureche despre Ștefan cel Mare, într-o formulare mult contestată, dar în esenţă un pericol valabil pentru orice conducător autocrat: „*de multe ori la ospeţe, omora fără judeţ*”[8].

---

[5] A. Alsleben, *Food consumption in the Hanseatic towns of Germany*, în S. Karg (ed.), *Medieval Food Traditions in Northern Europe*, *Studies in Archaeology and History*, 12, Copenhaga, 2007, p. 13.

[6] N. Iorga, *Documente românești din arhivele Bistriţei (Scrisori domnești și scrisori private)*, partea I, Ed. Librăriei Socec & Comp., București, 1899, p. LVIII.

[7] Manuel Paleologul, *Sfaturi pentru educaţia împărătească*, ed. S. Nicolae, Ed. Academiei Române, București, 2015, p. 139.

[8] Grigore Ureche, *Letopisețul Ţării Moldovei*, Ed. Litera Internaţional, București-Chișinău, 1997, p. 65.

https://biblioteca-digitala.ro

Învăţăturile lui Neagoe *Basarab către fiul său Theodosie*, prin datarea lor la începutul secolului XVI, se găsesc în acelaşi tip de culegeri de sfaturi cu privire la ceremonialul de curte şi nu numai, mai ales că pentru Moldova nu beneficiem de o astfel de sursă[9]. Orice petrecere era însoţită şi de muzică[10], având rolul ei bine determinat de a înveseli atmosfera şi de a-i face pe participanţi să se relaxeze, iar evenimentele grandioase, beneficiau şi de un spectacol pe măsură[11]: „şi iarăşi să cade domnului să aibă la masa sa multe feluri de tobe şi de vioare şi de surle de veselie … Că omul acela ce-şi duce tot gândul spre cântece şi spre jocuri ca acestea, acela n-are minte de-ajuns"[12]. Capitolul al şaptelea, are următorul titlu „*Iar a lui Neagoe voievodul învăţătură către fiul său Theodosie şi către alţi domn, către toţi, cum se cade domnilor să stea la masă şi cum vor mânca şi vor bea*"[13]. Fără a descrie eventualele feluri de mâncare servite la o masă domnească, Învăţăturile insistă asupra necesităţii ca un conducător să fie ponderat în toate aspectele vieţii sale (aşa cum îl povăţuia şi Manuel II Paleologul pe fiul său, Ioan), inclusiv atunci când stă la masă: „*Fătul meu, eu am gândit că aşa se cade domnului să şază la masă cu boiarii săi cei mari şi mici. Când şade domnul la masă, întâi pofteşte trupul lui să mânânce şi să bea. Apoi pofteşte şi veselie multă. Iar tu, fătul meu, să nu cumva să-ţi slobozeşti mintea de tot spre veselie, că omul în lumea asta şade între viaţă şi moarte. Pentru aceia se cade să te socoteşti foarte bine să nu-ţi slobozeşti mintea de tot spre veselie, nici iar spre întristăciune. Că de te vei întrista foarte, de aici cei din casa ta şi toate slugile tale se vor întrista şi se vor îngrija; iar de vei vrea să faci voia lor şi să te veseleşti cu totul, acea veselie făr' de măsură va mânia pe Dumnezeu şi va osebi sufletul omului de la dânsul. Ci în vremea aceia, mai bine să fie plăcută veselia ta lui Dumnezeu decât oamenilor*"[14] .

În cronica lui Grigore Ureche prin interpolarea lui Misail Călugărul aflăm despre atribuţiile unor dregători domneşti, începând cu logofătul cel mare

---

9 M. M. Székely, *„Ospéţe şi bucurie mare au fostu". Sărbătorirea victoriei în Moldova anului 1518*, în O. Ghitta, Gh. Negustor (eds.), 2017, p. 197.

10 Pe frescele de la bisericile medievale din Moldova (şi nu numai), scenele biblice în care se petrec diverse ospeţe, cum ar fi Ospăţul lui Irod sau Nunta de la Cana Galileii, apar muzicanţi şi dansatori, care întreţineau veselia mesenilor, I. Solcanu, *Artă şi societate românească*, p. 156–211.

11 S. F. Weiss, *Medieval and Renaissances Wedding Banquets and Other Feasts*, în M. Carlin, J. T. Rosenthal (eds.), *Food and Eating in Medieval Europe*, London-Rio Grande, 1998, p. 159.

12 *Învăţăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, Ed. Litera Internaţional, Bucureşti-Chişinău, 2001, p. 177.

13 *Ibidem*, p. 176.

14 *Ibidem*.

https://biblioteca-digitala.ro

și încheind cu paharnicul al treilea, unii având și atribuţii legate de ceremonialul servirii mesei: paharnicul mare *„cu obiceiul să dreagă domnului la zile mari un pahar la masă"*, stolnicul mare *„tocmeşte pe masă înaintea domnului cu tipsiile"*, meldicerul cel mare taie fripturile ce se aduc la masa domnului, iar vameșul mare aduce *„dulceţi și cofeturi la masa domnului la zile mari"*[15].

Într-o zonă acoperită în bună parte din păduri, o parte a cărnii care se putea consuma la masă în zilele în care acest aliment era permis, era format din vânat, existând chiar momente speciale dedicate vânătorii: *„la cele patru praznice împărătești, când iese domnul din biserică în divanul cel mic, este obicei căpitanul de vânători și câţiva vânători stau în rând cu vânatul, pus de-a rândul jos. Vânatul lor este cerbi, ciute, capre, râmător sălbatic, iepuri și păsări ce pot vâna"*[16]. Gheorgachi menţiona că acest vânat se aducea tradiţional în Ajunul Crăciunului, informaţie confirmată de către Paul de Alep care amintește că la curtea domnilor la masa din Ajunul Crăciunului se servea vânat din domeniile domnești sau vânat adus de curteni[17].

Deși se referă la realităţi din a doua jumătate a secolul XVII și de la începutul secolului XVIII, când Suceava era doar *„capitala cea veche a moldovenilor"* considerăm că descrierea făcută de Dimitrie Cantemir înregistra o situaţie cunoscută de mai multe secole și anume că, la mesele de peste zi fiind primiţi doar cei apropiaţi și de încredere. Acesta prezintă în detaliu așezarea domnului la masă și face o distincţie clară între prânzul obișnuit și cel din zilele în care cad sărbători: *„nu-i niciodată să nu fie la prânz câte doi boieri de rang mare și tot atâţia din cinurile mai mici, iar locul rămas îl umplu mai-marii oștenilor, căpitanii, ba chiar, câteodată, oșteni din cei vechi. La cină nu poate să ia parte nimeni, decât dacă fie că-i rudă de sânge cu principele, fie că se bucură de o trecere aparte pe lângă dânsul, (ori pentru lingușeala de curte și plăcuta-i conversaţie)"*[18].

Cronica lui Gheorgachi (1762) cuprinde numeroasele ocazii când se ofereau ospeţe sau diverse trataţii la curtea domnească. Deși se referă la o

---

[15] Grigore Ureche, *Letopiseţul Ţării Moldovei*, ed. D. H. Mazilu, Ed. Gramar, București, 2009, p. 22–24.

[16] D. Simonescu, *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi 1762*, Fundaţia Regele Carol I, București, 1939, p. 277.

[17] *Ibidem*, p. 167, 277; S. Iftimi, *Ceremoniile Curţii domnești la Crăciun, Anul Nou și Bobotează (secolele XVII-XIX)*, în C. Vintilă-Ghiţulescu, M. Pakucs-Willcocks (eds.), *Spectacolul public între tradiţie și modernitate. Sărbători, ceremonialuri și suplicii*, Institutul Cultural Român, București, 2007, p. 43.

[18] Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, studiu introductiv, notă asupra ediţiei și note V. și A. Eșanu, traducere din limba latină și indici D. Slușanschi, Institutul Cultura Român, București, 2007, p. 258.

https://biblioteca-digitala.ro

perioadă mai târzie, secolul XVIII, anumite evenimente care erau marcate cu ospeţe existau și în perioada anterioară, legate de sărbători religioase, praznicele împărătești, hramuri, la care se adăugau ceremoniile laice, cum ar fi primirea de soli[19]. Gheorgachi menţionează două mese separate, domnul, boierii și feţele bisericești, pe de o parte, și pe locurile cuvenite[20]. Prin această ierarhie a mesenilor se manifesta public, atât puterea domnitorului, cât și valoarea rangului fiecărui invitat, care prin așezarea la masă, împreună cu ceilalţi boieri își dovedea credinţa faţă de conducător[21]. Aceeași așezare strictă, în cazul unor evenimente speciale, este descrisă anterior și de Dimitrie Cantemir[22].

Un ospăţ presupunea nu doar mâncare, ci și băuturi, vin sau vutcă (așa cum o numește Gheorgachi). Domnul Neagoe Basarab îndeamnă și în această situaţie la cumpătare: „Și să nu-ţi îngheuezi trupul cu beţii, că mulţi zic: Bună este băutura cea multă. Dar cu*m iaste bună? Că omul, dacă se îmbată, de are și minte multă, el o piarde, de are mâini viteze, nici de un folos nu-i sunt; de i-ar fi picioarele repede, nimic nu-i sporesc, și de are și limbă dulce și vorbitoare frumos, nici cu aceia nu poate grăi. Deci cum nu este rea beţia, când toate mădularele omului nici de un folos nu sunt trupului său?*"[23].

Un alt moment important care impunea organizarea unui ospăţ pe măsură era primirea unui sol. În această idee, prima atestare documentară a existenţei unui palat al domnitorului datează din anul 1397, fiind legată de invitaţia lui Ștefan I, domnul Moldovei, făcută lui Spytek de Melsztyn, palatinul Coroanei Polone, de a veni la curtea sa[24]. Putem spune că avem, cu această ocazie, indirect, și prima atestare documentară a unui banchet oferit în cinstea unui demnitar străin la Curtea Domnească. Și ne întoarcem din nou la Neagoe Basarab care spune „*că la domni mulţi soli vin cu tot felul de solii*". Domnul îi îndeamnă pe cei care îi vor asculta sfaturile să-i cinstească pe soli, pentru că sunt oameni însemnaţi și indiferent de mesajul soliei lor, trebuie să fie trataţi conform rangului lor și întâmpinaţi încă de când s-a aflat de intrarea lor în ţară cu mâncare și băuturi alese[25]. După încheierea soliei, oaspetele trebuia să fie invitat la o masă aleasă, frumos împodobită cu bucate

---

[19] D. Simonescu, *Literatura românească de ceremonial*, p. 172.
[20] *Ibidem*, p. 176
[21] M. M. Székely, *„Ospéţe și bucurie mare au fostu"...*, p. 196, 198–199.
[22] Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei*, p. 258.
[23] *Învăţăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie*, Ed. Litera Internaţional, București-Chișinău, 2001, p. 177.
[24] M. Costăchescu, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, II, Iași, 1932, p. 36.
[25] *Învăţăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Theodosie,* p. 185.

https://biblioteca-digitala.ro

numeroase şi cu pahare de argint: „*aşijderea şi masă să găteşti frumoasă, şi să faci multe feluri de bucate şi să aducă tot pe rând unele după altele. Şi băuturi să scoţi de unde vei avea mai bune şi mai dulci*"[26]. Cu ocazia celebrării marilor victorii militare ale lui Ştefan cel Mare, sunt consemnate mai multe ospeţe la care au participat mitropolitul, clerul boierii şi oştenii[27], fără să cunoaştem exact unde, la Suceava, au avut loc aceste ospeţe.

Dimitrie Cantemir, în lucrarea sa *Descrierea Moldovei,* s-a referit şi el la importanţa curţii domneşti. Prezentarea făcută de autor surprinde cele două aspecte ale unei curţi domneşti: primul aspect, cel utilitar, de locuinţă a domnitorului, şi cel de al doilea aspect, cel de instituţie, care îl avea în centru pe domnitor, înconjurat de boieri, dar şi de toţi slujbaşii care îl deserveau: „*clucerul cel mare, care ar putea fi numit veghetorul cel mare al curţii domneşti, este pus peste toate cămările domneşti în care se păstrează poame, unt, miere, brânză, sare şi alte lucruri asemenea; el se îngrijeşte ca toate să fie strânse la vreme şi să se aşeze bine şi le scoate din cămară când este de trebuinţă sau când porunceşte domnul*"[28]. În plus, Dimitrie Cantemir amintea de existenţa la curtea domnească a unei săli a tronului, unde aveau loc cele mai importante ceremonii: aici venea domnul după ceremonia de la biserică şi se aşeza pe tron, ca nou domnitor[29]. Toate aceste scurte notaţii despre existenţa cămărilor domneşti (cu pivniţe) sau a sălii tronului sunt esenţiale pentru a putea obţine o imagine apropiată de realitate, deşi, ele nu se referă la vechiul palat de la Suceava.

Distrugerile masive petrecute de-a lungul timpului, ne împiedică să formulăm ipoteze cu privire la destinaţia încăperilor ale căror fundaţii au fost dezvelite în urma cercetărilor arheologice, dar şi a suprafeţei pe care se întindea curtea, incluzând aici dependinţele, grădinile şi alte amenajări. Deşi, destinaţia încăperilor nu poate fi demonstrată cu certitudine, este evident că existau bucătării unde se gătea o cantitate însemnată de mâncare şi unde se găseau numeroşi servitori tocmiţi în acest scop[30]. Din acest motiv, aceste încăperi trebuiau să se găsească la o distanţă oarecare de zona unde se desfăşurau activităţile oficiale, cel mai probabil într-o clădire separată

---

26 *Ibidem*, p. 190, Şt. Glixelli, *Regulile de purtare la masă în româneşte*, în *RIR*, 3, 4, 1933, p. 329–330.

27 M. M. Székely, *„Ospéţe şi bucurie mare au fostu"*, p. 200.

28 Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Ed. Litera, Chişinău, 1998, p. 121.

29 *Ibidem*, p. 80.

30 Un izvor mai târziu (1782), îi menţionează pe numeroşii slujbaşi aflaţi la Mănăstirea Moldoviţa (ciobani, chelari, bucătari, vizitii, pitari etc.) (Gh. Miron, M. Şt. Ceauşu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *Din tezaurul documentar sucevean. Catalog de documente 1393–1849*, f. e., Bucureşti, 1983, p. 458).

https://biblioteca-digitala.ro

de palatul propriu-zis. Pe lângă bucătarii locali[31], domnul putea angaja și bucătari străini care să realizeze meniuri speciale, în funcţie de evenimentele sărbătorite și preferinţele domnului[32]. Banchetele erau organizate cu prilejul unor evenimente speciale și aveau ca scop nu numai desfătarea cu bucate care nu se consumau frecvent, dar erau și un mijloc de a arăta rafinamentul, grandoarea și relaţiile vaste (politice și comerciale) pe care gazda le avea[33]. De exemplu, în 1552, Ştefan Rareş (1551–1552) le cere bistriţenilor să-i trimită șofran bun de 20 de florini[34].

În legătură cu necesităţile de confort ale reședinţei sunt și numeroasele olane de aici. Realizarea unei aducţiuni de apă, dar și de evacuare a apelor uzate, a fost înfăptuită cel mai probabil în timpul domniei lui Ștefan cel Mare. În aceeași etapă la cetate exista un sistem complex legat de utilizarea resurselor de apă, incluzând și o cisternă așezată în curtea interioară[35]. Arhitectul austriac Karl Romstorfer amintea, în lucrarea sa despre Cetatea Sucevei, despre numeroasele olane care provin de la aducţiuni de apă descoperite în oraș și despre „fântâna domnească", menţionată și în documente, pe care o și localizează: „*fântâna domnească, pomenită mai sus, care alimentează cu abundenţă și astăzi orașul cu cea mai bună apă proaspătă și limpede, e aproape de mijlocul orașului, la capătul unei văgăuni, care se sfârșește în gârla Cacainii*"[36]. Urma vechiului sistem de aducţiune a apei s-a păstrat într-o formă mai bună la cetate, iar cercetarea atentă a urmelor acestuia dovedește că el a fost extins și la curte, unde au fost surprinse trasee de conducte[37]. Singura fântână din cadrul reședinţei a fost descoperită cu ocazia cercetărilor arheologice de la Biserica Nașterea Sfântului Ioan Botezătorul[38]. Documentele înregistrează și ele existenţa unei băi aflată în apropierea Curţii domnești, cu o fântână, situată în proprietatea Mitropoliei (1634), a cărui venituri erau folosite pentru

---

[31] În inventarul donaţiilor făcute de domnul Ștefan Petriceicu Mănăstirii Sfântul Onufrie de la Siret sunt menţionaţi și „*Vasile căldărarul, fratele lui Simion bucătarul cu copii acestuia*" (Gh. Miron, M. Șt. Ceaușu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *op. cit.,* p. 185–186).

[32] M. M. Székely, *La curte, la Petru vodă*, în *Revista istorică,* S.N., 8, 7–8 (iulie-august), 1997, p. 491.

[33] Eadem, „*Ospéțe* și bucurie mare au fostu", p. 196.

[34] N. Iorga, *Documente românești din arhivele Bistriţei (Scrisori domnești și scrisori private)*, Partea I, Ed. Librăriei Socec & Comp., București, 1899, p. L.

[35] A. A. Rusu, *Mânuirea apei în Cetatea Sucevei*, în *Suceava*, 41, 2014, p. 114.

[36] K. A. Romstorfer, *Cetatea Sucevii descrisă pe temeiul propriilor cercetări făcute între 1895–1904*, București, 1913, p. 16.

[37] A. A. Rusu, *op. cit.*, p. 127.

[38] Em. I. Emandi, *Contribuţii de morfologie urbană la cunoașterea istoriei orașului Suceava*, supliment la *Suceava*, XV, 1988, p. 155.

https://biblioteca-digitala.ro

cinstirea Sfântului Ioan cel Nou de la Suceava[39]. Deși în incinta palatului domnesc nu a fost semnalată o astfel de descoperire, menţionăm fragmentul de filtru pentru apă, descoperit la Cetatea de Scaun și datat în secolele XV-XVII[40].

Cu toate că sursele documentare cuprind în principal informaţii despre obiectele preţioase (care erau oferite ca zestre sau erau furate, deci reclamate ulterior), se poate constata existenţa veselei de argint, a paharelor din metal și sticlă, sfeșnice, toate având rolul funcţional, dar și de tezaurizare, putând fi ușor transportate, transferate ca bunuri patrimoniale ori vândute[41]. Obiectele descoperite în zona Curţii Domneşti de la Suceava, dar și în oraş, nu pot ilustra decât indirect ce conţineau mesele domnitorilor și slujbașilor domniei, dar varietatea de recipiente, realizate din lut, sticlă și metal, dar și câteva tacâmuri din metal și os, ne arată că meniul era la rândul său variat și necesita numeroase ustensile și recipiente pentru prepararea acestuia. Publicarea unui caiet de reţete, datat în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, ne arată varietatea de vase, necesare pentru gătit, dar și pentru măsurat, la care se adaugă ustensilele la fel de variate[42].

Au dispărut de mult vasele de argint și cupele, după cum nu au mai ajuns până la noi nici vasele și tacâmurile din lemn, care erau utilizate de cei mai mulţi. Unele piese însă s-au putut păstra, datorită unui concurs fericit de împrejurări. Legată de Curtea Domnească este, credem, o descoperire făcută în zona vechiului cartier armenesc al Sucevei. Cu ocazia realizării fundaţiei unei locuinţe pe strada Dragoş vodă din Suceava, în anul 1985, a fost descoperit un important depozit de vase și unelte reunind mai bine de 150 de piese. Varietatea materialelor descoperite, faptul că piesele erau poziţionate pe categorii, vasele stivuite cu gura în jos, în timp ce obiectele din metal (un cazan, lacăte, cuie, veselă, cuţitoaie) au fost așezate separat de acestea a oferit posibilitatea arheologilor care au realizat cercetarea (M. Ignat, Em. I. Emandi și V. Demciuc) să atribuie întregul depozit unui negustor armean. Caracterul foarte divers al pieselor componente, ca și destul de larga lor datare, nu oferă posibilitatea încadrării într-o perioadă strictă de timp. Unele vase de uz comun, nesmălţuite, se pot data către sfârșitul domniei lui Alexandru cel Bun (1400–1431), alte vase, cele smălţuite și decorate, de tip

39 V. Gh. Miron, M. Șt. Ceaușu, G. Irimescu, S. Irimescu (eds.), *op. cit.*, p. 139.

40 P. V. Batariuc, N. Dinu, *Islamic water filter jug found in the Romstorfer collection from Suceava*, în *Peuce*, S.N., VII, 2009, p. 421–424.

41 M. M. Székely, *La curte, la Petru vodă*, p. 489–490.

42 Eadem, *Bucate și leacuri de altădată*, în *Revista de istorie socială*, VIII-IX, 2003–2004, Iași, 2006, p. 215.

https://biblioteca-digitala.ro

Miletus se datează larg, în a doua jumătate a secolului al XV-lea. Tot în a doua jumătate a secolului al XV-lea, se datează și obiectele din metal amintite. Cele mai valoroase piese sunt vasele de tip Miletus (varianta timpurie a ceramicii de Iznik), descoperite întregi sau în stare fragmentară care au putut fi reconstituite integral. Decorul variat și complex prezent pe aceste vase i-a determinat pe cercetători să îi caute originea atât în arta bizantină și islamică, cât și în cea chineză. Vasele erau destinate unei clientele cu posibilităţi financiare însemnate, cum ar fi domnitorul Moldovei rezident în oraș, dar și unor mari boieri. Fragmente de mici dimensiuni din acest tip de vase au mai fost descoperite la Curtea Domnească și Cetatea de Scaun a Sucevei. Existenţa unui puternic incendiu care cel mai probabil a determinat depozitarea acestora în pământ a fost legat de atacurile turcești din anul 1476 sau 1485. În limite largi acest depozit de negustor este datat în a doua jumătate a secolului al XV-lea[43].

Fragmentele de sticlă provenind de la cupe și alte recipiente sunt atât de mici că fac imposibilă o reconstituire a formei și dimensiunilor lor[44]. Faptul că sticla descoperită la Curtea Domnească este foarte asemănătoare cu cea de la Cetatea de Scaun, având o provenienţă în principal transilvăneană (la care adăugăm puţinele fragmente de sticlă de calitate deosebită, venind din mediul italian), ne dovedește existenţa unor furnizori care aduceau, în funcţie de solicitări, pahare, cupe, boluri, recipiente pentru uleiuri preţioase sau pentru medicamente[45]. În privinţa tacâmurilor, doar câteva furculiţe din os provin din zona Curţii. Amintim o furculiţă cu trei dinţi descoperită în timpul cercetărilor arheologice de la Biserica Sfântul Dumitru, datată în prima jumătate a secolului XV[46]. La aceasta se adaugă diverse prăsele și mânere care puteau decora inclusiv vesela din metal, existente într-o cantitate semnificativă, datorată în principal faptului că unele dintre obiectele de os și corn erau realizate local. În zona Șipotului (la estul curţii) a fost descoperit un atelier specializat în prelucrarea osului și cornului[47]. De aici provine un

---

43 Em. I. Emandi, *Civilizaţia medieval-urbană. Un depozit de marfă din vremea lui Ștefan cel Mare, descoperit la Suceava*, în *Hierasus*, 9, 1994, p. 235–294, P. V. Batariuc, N. Dinu, *Vase de tip Miletus descoperite la Suceava, strada Dragoş Vodă*, în D. Țeicu și I. Cândea (ed.), *Românii în Europa medievală (între Orientul bizantin și Occidentul latin). Studii în onoarea profesorului Victor Spinei*, Ed. Istros, Brăila, 2008, p. 755–767.

44 P. V. Batariuc, *Sticla medievală din colecţia Romstorfer*, în *Arheologia medievală,* 4, 2002, p. 189–203.

45 *Ibidem*, p. 192.

46 Eadem, *Obiecte medievale de os din colecţiile Muzeului Naţional al Bucovinei*, în *Arheologia medievală*, VII, 2008, p. 275.

47 *Ibidem*, p. 276.

https://biblioteca-digitala.ro

obiect mai deosebit, compus din patru piese dintre care trei asemănătoare unor lame, iar a patra, cu o furculiţă cu doi dinţi, toate prinse între ele cu un nit. Astăzi, obiectul ne-ar putea părea un briceag sau, poate, o jucărie[48].

Totuși, chiar în aceste condiţii, în care încercările de a ne apropia de ceea ce ar putea fi viaţa privată ar putea fi lipsite de rezultate, fiind obligaţi să ne bazăm mai mult pe imaginaţia noastră decât pe realitate, ele sunt necesare pentru a completa propria noastră istorie.

---

48 *Ibidem*, p. 279.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Informaţii documentare privind alimentaţia în Ţara Moldovei (secolele XV-XVIII)

*Arcadie M. Bodale**

Abstract: *Unfortunately, written sources (diplomatic documents, chronicles, travel descriptions, notes from books and manuscripts) in Moldavia are usually indirect and quite deficient in terms of food. As such, in order to reconstruct the food past of the Romanian Middle Ages, the researcher must confront this occasional information with those offered by linguistics, onomastics, toponymy, ethnology (folklore and old food recipes from Romanian villages) and the frescoes of medieval churches. Recently, to these sources are added the results offered by archeology and interdisciplinary sciences related to archaeological research, such as bioarchaeology, microbiology or organic chemistry. Unfortunately, the reports of the archeological excavations are published with great delay or, even, they do not get to see the light of the press, and the interdisciplinary researches are a few in the Romanian scientific landscape.*

Every senior owner of the estate was concerned, above all, with providing food for his family and guests. Unfortunately, in order resist with the barren years, the common villagers had to suffer the most, but even the poor boyars and even some monasteries, in times of famine, sold their estates to survive. The food needs are generally ensured from their own production and from the use of the resources offered by the forest. Instead, the rich ones supplemented their diet with other resources, which they did not have from their own harvest (fish, rice, oil), spices (pepper) and sugar, and later coffee!

Keywords*: cereals, vegetables, fruits, jam, meat, fish, alcohol.*

Din păcate, izvoarele scrise (documente diplomatice, cronici, descrieri de călătorie, însemnări de pe cărţi și manuscrise) din spaţiul românesc est-carpatic sunt, de regulă, indirecte și destul de lacunare în ceea ce privește alimentaţia. Ca atare, pentru reconstituirea istoriei alimentare a Evul Mediu românesc, cercetătorul trebuie să confrunte aceste informaţii sporadice cu cele oferite de lingvistică, onomastică, toponimie, etnologie (îndeosebi,

* Arhivele Naţionale Iași; abodale@yahoo.com.

https://biblioteca-digitala.ro

literatura populară și vechile rețete alimentare din satele românești) și de frescele bisericilor medievale. În ultima vreme, la aceste surse se mai adaugă rezultatele oferite de arheologie și de științele interdisciplinare aferente cercetărilor arheologice, precum bioarheologia, microbiologia sau chimia organică. Din păcate, rapoartele săpăturilor arheologice sunt publicate cu mare întârziere sau, chiar, nu mai ajung să vadă lumina tiparului, iar cercetările interdisciplinare își fac loc cu multă greutate în peisajul științific românesc.

Chiar dacă izvoarele diplomatice nu vorbesc decât extrem de rar de hrana oamenilor, exceptând vinul[1], ele o atestă în mod indirect. Astfel, țarinile (cu semănături)[2], câmpurile[3], ogoarele[4], curăturile[5], grădinile (cu legume)[6], livezile[7]/

---

[1] *Documenta Romaniae Historica*, A, *Moldova* (în continuare: *DRH, A, Moldova*), vol. I (1384–1448), 1975, întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, L. Șimanschi, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975, doc. nr. 29, 93, 100, 187, 192, 241, 249, 272, 288.

[2] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 6, 11, 213, 228; vol. II (1449–1486), întocmit de L. Șimanschi, G. Ignat și D. Agache, Ed. Academiei R.S.R., București, 1976, doc. nr. 28; 60, 143; 236; V. Mihordea, (redactor responsabil); I. Constantinescu și C. Istrati, *Documente privind relațiile agrare în veacul al XVIII-lea*, vol. II *Moldova*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1966, p. 181–182, nr. 119; p. 187, nr. 124 (în continuare: Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare.* vol. II-*Moldova*); AN-Suceava, Fond personal Teodor Balan; T. Balan, *Documentele mănăstirilor din Bucovina*, Ms., pachet, II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31 (în continuare: AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*).

[3] *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 4, 36, 38, 45, 75, 88, 90, 96, 118, 121, 128, 134, 151, 201, 244, 261, 275, 282, 293, X, XIII.

[4] *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 60; vol. III (*1487–1504*), întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, N. Ciocan, Ed. Academiei R.S.R., București, 1980, doc. nr. 42, 151.

[5] *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. XVI.

[6] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 196, 241; vol. II, doc. nr. VII-XI, XIII, XIV, XVI; *Documente privind istoria României*, A, *Moldova* (în continuare: *DIR, A, Moldova*), *veacul XVII*, vol. IV (*1616–1620*), Ed. Academiei R.P.R., București, 1956, p. 157, doc. nr. 195, p. 276, doc. nr. 331; p. 283, doc. nr. 341; Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 181–182, nr. 119; p. 187, nr. 124; AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31.

[7] AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31; *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. XV, XVII; *DIR, A, Moldova, veacul XVII*, vol. IV, p 158, nr. 196; Codrescu, *Uricariul*, vol. X, p. 179–180 (republicat și în Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VII, p. 235, nr. 169); Mihordea s.a., *Doc. relațiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 178, nr. 113 și p. 187, nr. 124; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. VIII-IX, Ed. Taida, Iași, 2006, p. 158, doc. nr. 174 (în continuare: Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX); *Carte românească de învățătură de la pravilele împărătești și de la alte giudeațe, cu dzisa și cu toată cheltuiala lui Vasilie voivodul și domnul Țărâi Moldovei, di mai multe scripturi tălmăcită, di în limba ilienească pre limba românească, în tipariul domnesc, s-au tipărit în mănăstirea a Trei Svetitele, în Iași, de la Hristos 1646*, tălmăcită de Evstratie biv logofet, Ediție critică, alcătuită de A. Rădulescu (coordonator), Al. Costin, V. Grecu, V. Gaftoescu, C. Tegăneanu, Gh. Cronț, R. Dimiu, O. Sachelarie, Gh. Nicolaiasa, A. Popescu și M. M. Sadoveanu, Ed. Academiei R.S.R., București, 1961, p. 5 (în continuare: *Carte românească de învățătură. 1646*).

https://biblioteca-digitala.ro

pometuri[8] și viile[9], probează cultivarea cerealelor, legumelor, viţei de vie și pomilor fructiferi. De regulă, documentele atestă în mod frecvent culturile de cereale (grâul[10], secara[11], ovăzul[12], orzul, meiul[13], hrișca[14], iar, de la mijlocul secolului al XVIII-lea, și porumbul[15]), amintite adeseori, generic, prin formula «tot felul de pâine»[16] sau, pur și simplu, «grâne»[17]. De altfel,

---

[8] *DRH, A, Moldova*, vol. XXV (1639–1640), întocmit de N. Ciocan, D. Agache, G. Ignat şi M. Chelcu, Ed. Academiei Române, Bucureşti, 2003, doc. nr. 7, 70, 158, 177, 179, 186, 207, 269, 277, 400, 469, 481.

[9] AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Colecţia Manuscrise, <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.; *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 21, 24, 25, 50, 90, 167, 169, 187, 189, 214; vol. II, doc. nr. 157; *DIR, A, Moldova*, *veacul XVII*, vol. IV, p 283, nr. 341; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-XIX, p. 158, doc. nr. 174; N. Iorga, *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, vol. XI, *Cercetări și regeste documentare*, București, 1906, p. 282, nr. 41 (în continuare: Iorga, *St. și doc.*; *Carte românească de învățătură. 1646*, p. 5).

[10] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 29; vol. II, doc. nr. 26, 174; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20; *Fontes historiae daco-romanae*, vol. III, *Scriptoresc byzantini (sec. XI-XIV)*, publicate de Alexandru Elian și Nicolae-Șerban Tanașoca, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975, p. 89 (în continuare: *Fontes hist. daco-romanae*).

[11] În *Geografia Ardealului* tipărită pe la 1660–1680, se arată că acest ținut „iaste deluros, pentru acéia iaste și pământ rodnic și cu poame dulci", cu „oameni lucrători cu plugul și cu sapa, și li să gătéște grâu, și săcare, și mălai, cum de-ar fi tot pace, are putea fi jumătate tot poleiţi" [M. Gaster, *Chrestomaţie română. Texte tipărite și manuscrise (sec. XVI-XIX) dialectale și populare*, vol. I. *Introducere, gramatică, texte (1550–1710)*, Cu o introducere, gramatica și un glosar româno-francez, București-Leipzig, 1891, p. 178, doc. nr. LVIII].

[12] *Călători străini despre Țările Române*, București, vol. I, îngrijit de M. Holban, Ed. Științifică, București, 1968, p. 99 (în continuare: *Călători străini*).

[13] Ana Comnena arată că în anul 1086, cumanii care se așezaseră lângă Dunăre, după ce au făcut înţelegeri cu Tatos, Sesthlav și Satza, conducătorii formaţiunilor politice din Dobrogea, au început să atace și să jefuiască Imperiul bizantin, iar atunci când trăiau „în oarecare tihnă, au arat pământul, semănând mei și grâu" (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. III, p. 89). Apoi, aceeași autoare, relatând luptele bizantinilor cu pecenegii și cumanii în zona Silistrei, arată că Nichifor și Leon, fiii fostului împărat Roman al IV-lea Diogenes (1068–1071), descălecând și-au gonit caii „în semănăturile de mei" (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. III, p. 103).

[14] Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20.

[15] *Ibidem*.

[16] *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, vol. I, *Acte interne (1408–1660),* editate de I. Caproșu, P. Zahariuc, Ed. Dosoftei, Iași, 1999, p. 536, nr. 487 (în continuare: *Documente Iași*; Mihordea s.a., *Doc. relaţiile agrare.* vol. II – *Moldova*, p. 174, nr. 108, p. 178, nr. 113 și p. 187, nr. 124; AN-Suceava, Balan, *Doc. m-rilor din Bucovina*, Ms., pachet II/10, vol. IX, p. 55–56, doc. nr. 18; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII, p. 158, doc. nr. 174; *Carte românească de învățătură. 1646*, p. 5; AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.

[17] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 278; vol. II, doc. nr. 28, 93.

https://biblioteca-digitala.ro

grâul[18] și secara[19] din Moldova erau vândute la Liov încă din ultimul sfert al veacului al XIV-lea. La acestea, se mai adăugau și culturile de in[20] și cânepă[21], ale căror seminţe se foloseau la obţinerea uleiului și, respectiv, la facerea julfei.

Totodată, gumelnicii[22] ilustrează preocuparea pentru păstrarea cerealelor, iar morile din sate[23] și târguri[24] sunt o mărturie pentru producerea făinii, în vreme ce brutarii[25], pităreii[26] și pitarii – chiar dacă acest ultim termen a ajuns să desemneze doar o dregătorie[27] – desemnează obiceiul coacerii pâinii.

În schimb, mai puţine izvoare atestă cultivarea legumelor, precum: bob[28], mazăre[29], linte, varză[30], ridichi[31], ceapă[32]. Or toate aceste plante sunt cultivate și astăzi, constituind baza alimentaţiei românilor, iar cuvintele care le desemnează sunt moștenite invariabil din latină [*grâu* < lat. *granum*; *ceapă* < lat. *caepa*; *usturoi* < *ustura* (< lat. *ustulare*) + suf. *-oi*; *linte* < lat. *lens*, *-ntis*; *mei* < lat. *milium*], așa încât este evident că ele s-au cultivat și s-au consumat de-a lungul întregului Ev Mediu și în toată Epoca Premodernă. De altfel,

---

18 Astfel, grâu de cea mai bună calitate («triticum») era vândut la Liov în 1382 [Aleksander Czołowski, *Pomniki dziejowe Lwowa z archiwum miasta*, tom I *Najstarsza księga miejska*, tom. I (*1382–1389*), Lwów, 1892, p. 9, doc. nr. 47] și în 1385 [*Ibidem*, tom. I (*1382–1389*), p. 51, doc. nr. 318].

19 În 1385, la Liov se vindea secară («siliginis») [*Ibidem*, tom. I (*1382–1389*), p. 51, doc. nr. 318].

20 *Carte românească de învăţătură. 1646*, p. 5; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20, p. 158, doc. nr. 174.

21 *Carte românească de învăţătură. 1646*, p. 5; Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20, p. 158, doc. nr. 174; Mihordea s.a., *Doc. relaţiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 174, nr. 108.

22 *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 91, 236.

23 *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 4, 8, 15, 21, 27, 33, 48, 50, 56, 70, 73, 76, 78, 79, 81, 123, 127, 128, 131, 132, 137, 139, 151, 153, 154, 155, 156, 159, 169, 173, 179, 183, 184, 193, 218, 221, 224, 224, 229, 236, 241, 262; AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 209r-v, f. 212r, doc. fără nr.

24 *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 26, 65, 70, 107, 192.

25 *DRH, A, Moldova*, vol. IX (1593–1598), întocmit de P. Zahariuc, M. Chelcu, S. Văcaru, C. Chelcu, S. Grigoruţă, Ed. Academiei Române, București, 2014, p. 304, doc. nr. 226.

26 *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 110.

27 *Ibidem*, doc. nr. 53, doc. nr. 118, 246.

28 *Călători străini*, vol. I, p. 99.

29 *Ibidem*.

30 *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 39; *DIR*, *A. Moldova*, veacul XVII, vol. III (1611–1615), Ed. Academiei R.P.R., București, 1954, p. 226, nr. 331; *Călători străini*, vol. I, p. 35.

31 Reprezentată în scenele de pe faţada sudică și vestică ale pridvorului mănăstirii Suceviţa.

32 Reprezentată în scena de pe faţada sudică a pridvorului mănăstirii Suceviţa.

https://biblioteca-digitala.ro

aceste culturi sunt consemnate și de Herodot, care arăta că alozonii, probabil un neam tracic, și carpizi („calipizii, care sunt scito-greci") se comportă întru toate ca și sciții, însă seamănă și consumă grâu, ceapă, usturoi, linte și mei[33]. Aceeași origine latină a altor cuvinte arată că, cel mai târziu, din epoca Daciei Romane se cultivă în spațiul românesc și napi, lăptucă, mărar și pătrunjel[34]. Tot origine latină au și numele pomilor fructiferi din limba română, chiar dacă documentele medievale amintesc doar merii[35], merii-pădureți[36] și perii[37].

Așadar, se poate constata cu ușurință că cerealele, legumele și fructele, care se mănâncă astăzi, având denumiri moștenite din latină și ale căror culturi sunt atestate sporadic încă din Antichitate, s-au consumat cu siguranță de către strămoșii noștri, chiar dacă o bună parte nu sunt încă atestate documentar în Evul Mediu și în Epoca Premodernă, căci nicio limba nu conservă în lexicul său de bază cuvintele care desemnează realități demult apuse[38].

În același timp, se poate observa că în Evul Mediu, hrana oamenilor de rând se obținea din producția lotului aflat în folosință și a animalelor crescute. Ca atare, la vreme de foamete sau dacă erau mai săraci[39], pentru a-și putea hrăni copiii, sătenii ajungeau să facă făină vătămătoare pentru sănătate[40], măcinând alte plante.

---

[33] *Fontes historiae daco-romanae*, vol. I, *De la Hesiod la Itinerarul lui Antoninus*, redactori Vl. Iliescu, V. C. Popescu și Gh. Ștefan, Ed. Academiei R.S.R., București, 1964, p. 29.

[34] Nap, lăptucă, mărar, pătrunjel sunt de origine latină [Al. Bocănețu, *Terminologioa agrară în limba română. Studiu filologic, istoric, cultural*, Extras din „Codrul Cosminului", Cernăuți, 1926, *apud* N. Iorga, *Dări de seamă*, în *Revista Istorică. Dări de seamă, documente și notițe*, anul XII (1926), nr. 7–9, p. 266).

[35] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 79; vol. III, doc. nr. 2, 73, 75, 226.

[36] *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 31.

[37] *Ibidem*, doc. nr. 75, 236.

[38] În acest sens, este ilustrativ faptul că în limba română nu s-a păstrat cea mai mare parte din terminologia latină privitoare la navigație, ceea ce demonstrează că strămoșii noștri au renunțat la această activitate, așa încât cei mai mulți termeni latinești referitori la sfera ocupațională amintită au dispărut din limbă. În schimb, cultivarea plantelor, creșterea animalelor, pescuitul sau comerțul au conservat cea mai mare parte a cuvintelor latinești pătrunse în limba străbunilor în vremea romanizării daco-geților, ceea ce ilustrează că aceste ocupații au fost practicate neîntrerupt de către români.

[39] Al. C. Vrabcescu, *Cu ce se hrănesc sătenii*, în *Gazeta săteanului. Foaia cunoștințelor trebuincioase agricultorului și poporului. Iese la 5 și 20 a fiecărei luni*, Râmnicu Sărat, anul III (1886), nr. 13, 5 august 1886, p. 164.

[40] La 21 iulie 1886, un sătean din Moara Băluței, lângă <Drobeta Turnu> Severin, voia să macine un amestec de boabe de grâu și semințe din fânul numit în grai popular „grâul dracului", în care boabele de grâu reprezentau numai 12% din amestec, pentru că-și isprăvise

https://biblioteca-digitala.ro

Apoi, velniţele dovedesc obţinerea băuturilor alcoolice, iar cârciumile[41]/ pivniţele și adălmașul consemnate în unele documente diplomatice dovedesc consumul constant al acestor băuturi. De asemenea, miedarii[42] arată prepararea miedului[43], care era comercializat la Suceava încă din 1462[44], iar mult mai târziu, la 20 aprilie 1627, în acest oraș este atestat și comerţul cu rachiu[45].

În schimb, hameiul[46] și coloade de malţ[47] dovedesc fabricarea berii. Având în vedere că Hellanicos, în opera Întemeieri, spune că tracii „beau bere pregătită din orz"[48] și că astăzi în Bucovina se mai prepară așa-numita „bere de casă" (prin fierberea hameiului și a malţului din orz prăjit, după care se pune drojdie în fiertura rezultată pentru a se obţine fermentaţia alcoolică), credem că această bere s-a consumat în tot Evul Mediu românesc. De altfel, această bere este atestată la Suceava în 1462[49], iar la 15 aprilie 1657, sunt amintite 18 ciubere de bere, fiecare asemenea ciubăr valorând câte un zlot[50].

Așadar, băuturile obișnuite ale românilor moldoveni erau apa[51] și vinul[52],

---

porumbul, iar seceta îl făcea să se teamă să facă un împrumut pentru a-și putea hrăni familia [*Ibidem*, p. 164].

41 *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 288; C. Chelcu, M. Chelcu, *„Din uric de la bătrânul Ștefan voievod". Întregiri documentare*, în vol. P. Zahariuc, S. Văcaru, (ed.), Ștefan cel Mare la cinci secole de la moartea sa, Ed. Alfa, Iași, 2003, p. 158–159, doc. nr. 310.

42 *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. VII, VIII.

43 *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 26.

44 N. Iorga, *Relaţiile comerciale ale ţerilor noastre cu Lembergul. Regeste și documente din Archivele Orașului Lemberg*, Partea I, București, 1900, p. 9 (în continuare: Iorga, *Relaţiile comerciale cu Lembergul*).

45 Astfel, la această dată, Miron Barnovschi dăruia propria sa casă din Suceava, cu pivniţe de zid, Mitropoliei de acolo, dându-i voie „ca în această casă să vândă vin, rachiu și altele, fără să plătească desetină și vamă, din care însă trebuie să-și procure <ceara pentru> luminatul la moaște" (*DRH, A, Moldova*, vol. XIX, p. 237–238, doc. nr. 182).

46 *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. IV.

47 *Ibidem*, doc. nr. 26, 162.

48 *Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 21.

49 Iorga, *Relaţiile comerciale cu Lembergul*, Partea I, p. 9.

50 Gh. Ghibănescu, *Surete si izvoade*, vol. IV, *Documente slavo-române,* Tipografia „Dacia" Iliescu, Grossu & Comp., Iași, 1908, p. 244, doc. nr. CCXXII.

51 „Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o ţuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundenţă, pentru casă" [*Călători străini*, vol. X partea a I-a, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu (redactor responsabil), Ed. Academiei Române, București, 2000, p. 35].

52 *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 29, 93, 100, 192, 241, 272, 277, 288; vol. II, doc. nr. 2, 14, 24, 26, 34, 74, 86, 134, 138, 192.

https://biblioteca-digitala.ro

la care se mai adăuga, în funcţie de epocă, zonă și de starea economică a omului, berea[53], miedul[54], ţuica[55], rachiul[56] și pelinul[57].

De asemenea, sladniţele și povernele dovedesc nu numai facerea berii, ci și prepararea dulceţurilor și a poamelor uscate. De altfel, fructe uscate (pere, mere[58], prune[59], ciuperci) au avut o mare importanţă în alimentația ţăranilor până de curând, căci, prin fierbere, erau consumate în vreme de iarnă și, mai ales, în postul Crăciunului și în cel al Paștelui.

În același timp, oalele[60], olarii[61], străchinarii[62], lingurarii[63] și ploscarii[64] ilustrează confecţionarea vaselor și ustensilelor necesare preparării,

---

Băutura obișnuită a moldovenilor era vinul, ce era văzut de călătorii străini drept „subacid, nu prea alcolic" și acru (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78).

[53] Osterreiches Statarchiv, Kriegsarchiv des Staatarchivs in Wien, fond (Abteilung) Allgemeines Verwaltungsarchiv, Bestandsgruppe Unterricht und Kultus (cca. 1500 – cca. 1940); Bestand Alter Kultus (cca. 1500–1848); Teilbestand: Akatholischer Kultus (cca. 1600–1848); Serie: Griechisch Ortodoxer Kultus (cca. 1600–1848); Karton 1 cuprinzând doc. *Generalia. Bukowina, Dalmatien, Galizien*, Mapa: *Galizien in genere*, cota mapei fiind: IV A 3-*Gr. n.n. Galizien in genere*, 32 ex 1782; un fascicol ce are nr. 1785–17–41, f. 169v.

[54] *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 26.

[55] „Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o ţuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundenţă, pentru casă" (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35).

[56] *Ibidem*, p. 36.

[57] *Ibidem*, p. 78.

[58] *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 37, 134.

[59] Prin cartea domnească a lui Ioniță Sandu Sturza voievod din 15 februarie 1823 se poruncește Isprăvniciei Bacău să împlinească de la Costachi, fiul postelnicului Anastasă Rugină toată „dijma perjilor" pe care aceasta a luat-o anul trecut de pe locul pe care l-a împresurat pe moșia Baraţi a Mănăstirii Catolice cu moșia sa, Mărgineni, „adică patru merţi și doî dimirlii", fiindcă preotul catolic din Iași a arătat Divanului o hotarnică din 28 august 1804 din care s-a văzut că locul cu pricina a fost dat lui Costache Rugină „cu greșală și fără cuvânt", căci era dreaptă moșia Mănăstirii. Se mai poruncește ispravnicilor ca această carte să fie dată vechilului bisericii catolice „spre nesupărarea sa mai mult" și să dea înștiinţare marelui logofăt de ceea ce vor face în această pricină (AN-Iași, Colecţia Documente, pach. MLXXVIII, doc sub data 1823 febr. 15).

[60] Uneori este amintit negoţul cu oale (*DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 28, 134).

[61] *DRH, A, Moldova*, vol. IX, p. 304, doc. nr. 226; vol. XVIII, p. 288, doc. nr. 218; vol. XIX, p. 91–92, doc. nr. 72; vol. XXI, p. 20, doc. nr. 23 și p. 452, doc. nr. 354.

[62] *DRH, A, Moldova*, vol. IX, p. 304, doc. nr. 226.

[63] Antonovici Ioan, *Mănăstirea Florești din plasa Simila, jud. Tutova. Studiu istoric cu hărţi și ilustraţiuni urmat de documente, inscripţii și însemnări*, Atelierele Grafice Socec & Co, București, 1916, p. LX și notele 1 și 2.

[64] La 6 martie 1443 și la 15 iulie 1448, este amintit un Cernat Ploscar (*DRH, A, Moldova*, vol. I, p. 315, doc. nr. 225 și p. 398–399, doc. nr. 280.) iar la 12 septembrie 1464 este pomenit, în sfatul domnesc, Mircea ploscar (*DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. p. 178, doc. nr. 123). Vezi și *DRH, A, Moldova.*, vol. III, doc. nr. 29, 42, 247, 276.

https://biblioteca-digitala.ro

conservării și transportului alimentelor și băuturilor. Apoi, comerţul și transportul produselor agricole este evidenţiat de consemnarea în izvoare a unităţilor de măsură folosite de străbunii noștri, precum găleata/câbla, cofa, coloada, obrocul, chila, ciubărul, merţa, vadra, baniţa, berbânţa, ocaua, cupa[65] sau butoaiele/vasele/oalele și poloboacele/jumătăţile cu vin.

Dacă creșterea animalelor [albine[66] (stupi)[67], găini[68], gâște[69], oi[70], berbeci[71], stâni[72], porci[73], boi[74], vite[75]] este consemnată adeseori, câteva izvoare lasă să se înţeleagă că sacrificarea animalelor și comerţul cărnii în târguri se făcea de către măcelari specializaţi[76]. Cu siguranţă acești măcelari preparau chișca și cârnaţii. Dacă cel dintâi produs alimentar este atestat până în secolul al XIX-lea doar printr-o poreclă[77], termenul *cârnat*, pl. *cârnaţi*, provine din lat. *carnacius*, care înseamnă «din carne». Pentru cei care se pot

---

[65] Uneori sunt amintite cupele de vin (*DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 93, 100, 288).

[66] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 195, 266; vol. II, doc. nr. 24, 28, 34, 44, 46, 57, 69, 74, 84, 117.

[67] AN-Suceava, Fond personal Teodor Balan; T. Balan, *Documentele mănăstirilor din Bucovina*, Ms., pachet II/9, vol. VIII, p. 81, nr. 31; *DIR, A, Moldova,* veac XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193; Mihordea s.a., *Doc. relaţiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 181–182, nr. 119, p. 187, nr. 124; Splény, *Descrierea District. Bucovinean*, p. 91.

[68] *DIR, A, Moldova,* veac XVII, vol. IV, p. 156, nr. 193; „Cela ce va fura găini, gânște și alte păsări dumeasnice, de va fura odată, de două ori, a treia oară să-l spânzure" (*Carte românească de învăţătură. 1646*, p. 67, zac. nr. 110).

[69] *DIR, A, Moldova, veacul XVII*, vol. IV, p. 156, nr. 193; *Carte românească de învăţătură. 1646*, p. 67, zac. nr. 110. veacul

[70] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 21, 169; *DIR, A, Moldova, veacul XVII*, vol. IV, p. 156, nr. 193.

[71] *DRH, A, Moldova*, vol. II, doc. nr. 134.

[72] *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 169; vol. II, doc. nr. IV.

[73] *Ibidem*, doc. nr. 266; vol. II, doc. nr. 34, 44, 74, 232.

[74] *Ibidem*, doc. nr. 21; vol. II, doc. nr. 134.

[75] *Ibidem*, doc. nr. 228; vol. II, doc. nr. 232.

[76] *DRH, A, Moldova*, vol. III, p. 436, doc. nr. 244; vol. XXI, p. 20, doc. nr. 23 și p. 452, doc. nr. 354. Apoi, în timpul păstoririi mitropolitului Grigorie, cândva între 1564 și 15 martie 1570, este amintit Cârste sasul, măcelar din Suceava" (*CDM*, *S.1*, p. 70, doc. nr. 121; *Tezaur sucevean*, p. 68, doc. nr. 94).

[77] Astfel, la 17 martie 1500, Ștefan cel Mare dăruia Mănăstirii Neamţ, între altele gârla „lui Chișcă", ce ieșea din Nistru și se varsa în iezerul Dubovca (*DRH*, A, Moldova, vol. III, p. 455, doc nr. 254; I. Bogdan, *Documentele lui Ștefan cel Mare*, vol. II, București, 1914, p. 171 și nota 2). Apoi, la 18 ianuarie 1802, e amintit un Costandin Chișcă, mazil de la ţinutul Sucevei [A. M. Bodale, M. Gogu-Zinovii, *Sarcini și scutiri date călărașilor de Ropcea, din ţinutul Sucevei, după documente păstrate în Arhivele Naţionale din Chișinău (1797–1802)*, în *Prutul. Revistă de cultură*, S.N., anul VII (XVI), nr. 2 (60), Huși, 2017, p. 173, doc. nr. 5].

https://biblioteca-digitala.ro

îndoi că acest preparat culinar se făcea încă din Antichitate și că românii l-au moștenit direct de la romani, menţionăm că Aristofan arată că regele Siltaces al Odrisilor „scria pe pereţi: «Atenienii cei nobili», iar fiul său <Sadacos-n.ed.>[78], pe care l-am făcut cetăţean atenian, ardea de dorinţa de a se înfrupta din *cârnaţii* <s.n.> apaturiilor[79] și-l implora pe tatăl său să dea ajutor [noii] sale patrii"[80]. Că această delicatesă culinară s-a preparat neîntrerupt de către străbunii noștri după cucerirea Daciei, o dovedește nu numai un document din 1462, în care se consemnează că niște lioveni au cumpărat cârnaţi la Suceava[81], dar și expresia idiomatică «viaţa e mai lungă decât cârnaţul», folosită în zona Vicovului pentru a arăta că nu trebuie să renunţi la omenie atunci când te realizezi din punct de vedere social și ajungi să trăiești bine.

Tot poreclele atestă și alte produse culinare obișnuite la români în Evul Mediu. Astfel, în 1564, este amintit «*Piroșkă domnișorul*»[82], care pare să-l desemneze pe pretendentul Bogdan Balica, amintit un an mai târziu tot în Polonia, cu gândul de a năvăli în Moldova[83]. Deși Th. Holban nu face nicio legătură între cele două nume și le prezintă ca pe două persoane

---

În sfârșit, în 1830 este pomenit un Lazăr Chișcă (AN-Iași, Col. Litere, Inv. nr. 16, f. 15v, ds. I–267).

78 *Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 89, nota 5.

79 „Sărbătoare ateniană în care aveau loc ospeţe publice" (*Fontes hist. daco-romanae*, vol. I, p. 89, nota 6).

80 *Ibidem*, vol. I, p. 89.

81 Iorga, *Relaţiile comerciale cu Lembergul*, Partea I, p. 9. „La mijlocul anilor '80 ai veacului trecut, am auzit când bunica mea paternă [Paraschiva Bodale, născută Cic (*1902 +1987)] povestea cum, în vremea când era copilă, oamenii făceau cârnaţii tocând mărunt carnea și slănina doar folosindu-se de cuţit, după care, acest amestec (condimentat cu mirodeniile care se folosesc și astăzi la facerea cârnaţilor în Bucovina) era introdus în maţele de porc bine curăţate cu ajutorul unei ţevi de soc și a unui băţ, cu care se împingea umplutura amintită în maţele fixate pe ţeava de soc. Tot așa se umpleau și chiștele. Aceste operaţiuni erau extrem de greoaie, așa încât măcelarul lucra o zi întreagă doar ca să se prepare cârnaţii dintr-un porc, după ce într-o altă zi abia termina de jupuit porcul, căci din pielea acestuia se făceau cele mai multe opinci. Cu siguranţă, această mărturie etnografică arată modul în care strămoșii noștri făceau cârnaţii și chiștele din Antichitate până la sfârșitul Epocii Moderne".

82 Astfel, în urma sesizării făcute de Alexandru Lăpușneanu, sultanul cerea regelui Sigismund August al Poloniei ca «*Piroșkă domnișorul*», aflat în Polonia, să nu fie susţinut să se amestece în treburile Moldovei, unde dorea să obţină tronul [Th. Holban, *Noi pretendenţi domnești în secolul al XVI-lea*, în *Revista istorică. Dări de seamă, documente și notiţe*, vol. XXIV (1938), nr. 4–6 (april-iunie), p. 153–154].

83 La 15 ianuarie 1565 regele Sigismund August cerea supușilor săi din provincia Drohobycz să nu-i dea ajutor lui Bogdan Balica să pătrundă în Moldova, pentru a nu strica pacea dintre cele două ţări (*Ibidem*, p. 154).

https://biblioteca-digitala.ro

distincte, dată fiind apropierea cronologică și potrivirea dintre scrisoarea regelui polon și solicitarea sultanului, credem că este vorba de pretendentul pe care sultanul îl numea cu porecla dată de Alexandru Lăpuşneanu: «Piroşkă», probabil de la regionalismul prin care se desemnau în Moldova colţunaşii de astăzi. Probabil, porecla desemna preferinţa culinară a acestui pretendent pentru preparatul cunoscut astăzi și sub numele de colţunași.

Apoi, onomastica și toponimia românească au conservat și numele altor alimente, precum: Brânză[84], Untură[85], Chisăliţă[86], Zamă și Papară[87], dar și câteva meserii legate de alimentaţia vremii, precum vânarea și comercializarea potârnichilor[88] sau pescuirea și vânzarea ştiucilor[89].

O trăsătură fundamentală Evul Mediu românesc o constituie faptul că resursele alimentare au fost dependente în mare măsură de condiţiile meteorologice și de confruntările militare. Din acest motiv, din Antichitate până la mijlocul veacului al XIX-lea, mâncarea a fost una dintre marile problemele nerezolvate din spaţiului românesc, caracterizat prin numeroase perioade

---

[84] Astfel, la 20 februarie 1477 este amintit negustorul Nicolae Brânză din Siret [Iorga, *St. și doc.*, vol. XXIII, *Acte străine din Arhivele Galiţiei, Vechii Prusii și Terilor de Jos*, Ed. Ministerului de Instrucţie Publică, București, 1913, p. 311, doc. nr. LXIV], iar la 9 aprilie 1507, fiii din prima căsătorie ai răposatului Nicolai Brânză («Brinsa») din Siret își împart averea părintelui lor, care fusese depusă la Martin Wasserbroth (*Ibidem*, p. 331, doc. nr. CXXVI). Ulterior, la 22 martie 1514 este amintită o casă dată Mitropoliei Moldovei de către un Ioan Brânză («Ioannis Brynze») din Moldova (*Ibidem*, p. 333, doc. nr. CXXXII), care pare să fi fost fiul sau fratele marelui negustor Neculai Brânză din Siret.

[85] La 7 noiembrie 1588, sunt amintiţi feciorii lui Untură din Ţara Românească [G. Poboran, *Carte domnească găsită la moșnenii din Bârsești-Olt*, în *Arhivele Olteniei*, anul II (1923), nr. 9 (sept.-oct.) p. 384].

[86] *În satul Sălicea, de la SV de* Cluj, exista pădurea și pășunea numite Chisăliţă; „Probabil, din nume propriu sau poreclă <bg., sb. Kiselica=«acru, acid»". „Chisăliţă=zeamă de prune, borş (inform. Feneşan petru, 53 ani)" [E. Janitsek, *Nume topice de pe teritoriul satelor Sălicea și Tăuţi*, în *Cercetări de Lingvistică*, an IX (1964), nr. 1, p. 80].

[87] În Pomelnicul slavon al mănăstirii Bisericani, scris în primele două-trei decenii ale secolului al XVII-lea [E. Linţa, *Pomelnicul de la Bisericani*, în *Romanoslavica*, an. XIV (1967), p. 415 și p. 416], se regăsesc preotul Zaharia Dzamă (Захарїа Ѕамъ), Pavel Dzamă (Павел Ѕамъ) [*Ibidem*, p. 424 (text sl.) și p. 440 (text ro.), f. 9v], Pascul Dzamă (Паскꙋл Ѕамѫ), Simion tatăl lui Perju (Симїѡнь ѡтець Пержꙋл) și un «Mihali Papară» (Михали Пѫпарѫ) [*Ibidem*, p. 424 (text sl.) și p. 440 (text ro.), f. 10r], ultimul părând a fi, după numele de botez, din Ardeal, unde omleta se numește «papară».

[88] La 13 februarie 1445, Ștefan al II-lea dăruiește lui Mihail logofăt, între altele, seliștea lui Iuga Păturnicherul [*DRH, A, Moldova*, vol. I (*1384–1448*), p. 356–357, doc. nr. 252].

[89] În anul 1500 este amintit un Danciu Ştiucaru (*DRH, A, Moldova*, vol. III, p. 457, doc. nr. 255)

https://biblioteca-digitala.ro

de foamete, așa încât acest flagel a fost văzut drept o trăsătură endemică în această regiune a Europei.

O altă caracteristică alimentară o constituie faptul că oamenii mâncau destul de rău[90]. Această situaţie era dată, pe de o parte, de lipsa unor bunuri alimentare suficiente, iar pe de altă parte, proastei pregătiri a alimentelor[91]. De multe ori, ţăranii nici nu aveau ce mânca[92].

Elementul de bază în alimentaţie îl constituia mămăliga, făcută din făină de mei sau de hrișcă. Dar fiind faptul că în zonele montane se cultiva destul de puţin grâu, pâinea era văzută ca o delicatesă. Că este așa, o arată o însemnare din zorii epocii moderne de pe o carte veche din Transilvania, care ilustrează tentaţia răsplătirii celor care ar fi găsit o carte și o vor aduce proprietarului cu un colac: „Această sfântă și dumnezeiască carte este a lui dumnealui Vasile M. Gologanu și soţia dumnealui, Bobeica, din comuna Satu Lung, de la biserica noo. De să va întâmpla a pierde și cine va găsi s-o v-o aducă la dumnealui Vasile M. Gologanu, *că-i voi da colac bun* <s.n.>. Iar la cazul de nu v-o aduce, să fie blăstămat”[93]. Cum răsplata aducerii cărţii era un colac bun, rezultă că acesta părea o delicatesă extrem de tentantă pentru oamenii de rând. Și o doină din zona Bârgăului arată colacul drept o specialitate culinară: „decât în ţară străină,/ *Cu colac de grâu amână*,/ Mai bine în satul tău,/ *Cu pâine de mălai rău* <s.n.>./ Că-n sat străin dacă-i miere,/ Îl mânânci cu bănat și jele./ De-ai mânca pită cu vin,/ O mănânci tot cu sus-

---

90 Femeile ţăranilor erau în mod obișnuit rău hrănite și rău îmbrăcate, ceea ce făcea ca adeseori ele să nască prunci slabi [I. Felix, *Istoria igienei în România în secolul al XIX-lea si starea ei la începutul secolului al XX-lea*, partea a II-a, Extras din *AARMSI*, București, Seria II, tom. XXIV (1902), p. 146], ceea ce explică într-o mare măsură mortalitatea infantilă din spaţiul românesc până la mijlocul secolului al XX-lea.

91 „[...] cea mai mare parte din femeile noastre – sătencile îndeosebi – [...] nu se pricep nici să-și coasă o haină ori o rochie bună <adică la modă-nAB>, să facă o mâncare cum se cade sau o dulceaţă, să prepare bine niște conserve și să distribuie înţelepţește timpul și lucrul servitorilor ori al muncitorilor” [I. Aristotel, *Economia domestică la țară*, în *Gazeta săteanului. Foaia cunoștințelor trebuincioase agricultorului și poporului. Iese la 5 și 20 a fiecărei luni*, Râmnicu Sărat, anul III (1886), nr. 17, 5 octombrie 1886, p. 236].

92 Logofătul Gligoraș exprimă, într-un pamflet, viaţa dură a ţăranilor, arătând că unul dintre ei trăia liniștit în bordeul său, „de multe ori nemâncat, nebăut, neavând cu ce-mi învăli ticălosul meu trup pe frigurile cele mari ale iernei. Dar acelea toate le-am suferit”, întrucât „cu sărăcia eram deprins” (Logofătul Gligoraș, *Cuvântul unui ţăran către* boieri, în vol. Logofătul Gligoraș, *Scrieri (sec. XVIII)*, cu o prefaţă de Em. C. Grigoraș, Casa Școalelor, București, 1944, p. 66).

93 M. D. Bârcă, *Carte și societate în Transilvania secolului al XVIII-lea. Manuscrise de cărţi populare românești*, Ed. Argonaut, Cluj-Napoca, 2002, p. 219 (în continuare: Bârcă, *Carte și societate în Transilvania*).

https://biblioteca-digitala.ro

pin,/ Şi la inimă-ai venin"[94]. Astfel, pentru autorul versurilor, hrana de calitate însemna colacul de grâu şi vinul, iar simbolul pentru mâncarea proastă era pâinea de mălai.

În ceea ce priveşte imaginarul colectiv de altădată legat de bunătatea colacilor, acesta a fost transpusă în expresia idiomatică „umblă câinii cu *colacii* <s.n.> în coadă", pentru a desemna un loc unde se trăieşte bine, chiar dacă această formulă are un evident sens batjocoritor!

De fapt, şi acum în Bucovina oamenii bătrâni îşi amintesc că, în vechime, se cocea pâine doar la marile sărbători: Crăciun şi Bobotează, Paşti, Rusalii şi Sf. Maria. În rest, grâul era păstrat pentru evenimentele rituale legate de naştere, căsătorie şi moarte sau de darul colacilor. În schimb, gospodinele coceau în loc de pită mălai, dintr-un amestec de făină de mei sau de hrişcă (înlocuită, mai târziu, cu făină de porumb), cu făină de grâu[95]. Aceasta era pâinea obişnuită a românilor, fiind folosită îndeosebi de oşteni, drumeţi, lucrători şi copiii care încă se mai jucau pe lângă casă. Atât de răspândit era mălaiul în epocă, încât a fost reprezentat şi pe pictura mănăstirii Suceviţa. De fapt, călătorii străini arată că femeile din Moldova, fiind ocupate peste măsură cu treburile casei, pentru a scăpa de grija mâncării pentru familie, pregăteau aşa-numitele „plăcinte moldoveneşti", care erau făcute „din făină de grâu şi din mălai în cantităţi egale, fără o dospire prealabilă" şi care ţineau mai multe zile[96]. Aşadar, dacă pâinea (colacii) făcută din grâu[97] şi secară[98] era o delicatesă, ţăranii mâncau mai ales pâinea din porumb[99], aşa-numitul mălai[100], pe care, mai înainte de secolul al XVIII-lea, ei îl făceau din hrişcă sau mei. Prin urmare, porecla «Mălai Vodă», cu care saşii l-au numit, în bătaie de joc, pe Mihai Viteazul, pare să vină de la faptul că această pâine, coaptă bine, se păstra mult mai mult şi mai bine decât pâinea de grâu ori cea

[94] I. Dologa, *Doine şi hore. Cântece haiduceşti. Balade, I, Din ţinutul Bârgăului, II, Din câmpia Ardealului (1884–1888)*, ediţie îngrijită, cuvânt înainte şi note de prof. G.-V. Raţiu, Ed. Nova Didactica a Casei Corpului Didactic Bistriţa-Năsăud, Bistriţa, 2005, p. 47, nr. XXXVI.

[95] Această pâne numită *mălai* se mai prepara în zona Vicovului şi la începutul anulor 1980, fiind servită îndeosebi la mesele funebre de la praznice, prilej cu care am avut ocazia să o mâncăm în copilărie. Cu alt prilej, vom publica reţeta mălaiului, pe care o am de la bunica mea maternă, Ana Breabăn, născută Spânu (*1929 +2020).

[96] Gustav Orraeus a interzis bolnavilor de ciumă din Moldova să mai mănânce „plăcinte moldoveneşti", deoarece chiar dacă „sunt destul de comestibile în prima zi, a doua zi se întăresc şi se acresc şi nu se mai potrivesc decât unor gâtlejuri obişnuite şi unor stomacuri foarte rezistente" (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78 şi nota 66).

[97] *Ibidem*.

[98] *Ibidem*.

[99] *Ibidem*, p. 35.

[100] *Ibidem*, p. 36.

https://biblioteca-digitala.ro

de secară sau de mămăligă, așa încât era preferată de călători și de oșteni în timpul campaniilor militare.

Mâncarea de căpetenie a sătenilor era laptele, în zilele *de dulce*[101], și borșul, în cele *de post*[102]. Pe lângă laptele și borșul cu mămăligă sau cu mălai, se mai consumau: fructele, ouăle, untul, brânza și slănina[103]. Deși a constituit hrana principală a românilor de-a lungul veacurilor[104], documentele diplo-

---

[101] *Ibidem*, p. 35; W. Wilkinson, *Starea Principatelor Române pe la începutul veacului trecut*, traducere de colonel Ionescu M. Dobrogianu, în *Buletinul Societății Regale Române de Geografie*, anul LV (1936), Atelierele Grafice Socec & Co. S.A., București, 1937, p. 225 (în continuare: Wilkinson, *Starea Principatelor Române*); O dată, este consemnată și zeciuiala de lapte de oi (Balan, *Doc. bucovinene*, vol. VIII-IX, p. 18, nr. 20).

[102] „Borșul pe care ţăranii noștri îl mănâncă în toate zilele în posturi cu mămăligă, fără altă nutriciune" [N. Negură, *Igiena. Băutura, mâncarea și locuința*, în *Foaia de agricultură practică*, supt redacţia lui Ioan Ionescu, an II (1859), nr. 6 (iunie), p. 99–100 (în continuare: Negură, *Băutura, mâncarea și locuința*)].

[103] În poemul său *Ruinae Pannonicae*, umanistul sas Christian Schesaeus se referă și la românii ardeleni din vremea lui Ioan Zapolya și Petru Rareş: „Turmele-şi paşte pe câmpuri întinse vlahul nemernic,/ Barbar, ce plin de cruzime viaţa-și trăiește sălbatic,/ Înveșmântat în sarici din piele de capră flocoasă,/ Deosebit de poporul din jur și prin trai, și prin lege,/ Fără să-i pese de Crivăţ și nici de-ale iernilor geruri,/ *El se hrănește cu lapte și caș, cu mălaie făcute/ Dintr-o făină de mei, ce e coaptă în spuză fierbinte,/ Iar cu crudă slănină foalele place să-și umfle* <s.n.>" (St. Bezdechi, *Christian Schesaeus despre români*, în *Anuarul Institutului de Istorie Naţională-Cluj*, vol. IV, 1926–1927, Ed. „Cartea Românească", București, 1928, p. 449). Apoi, în 1769, descriind călătoria sa pe Dunăre, Johann Friedel arată că la românii bănăţeni se cultiva porumbul și că, pentru a obţine în dar monede de 7 sau 20 de creiţari, din care-și făceau salbe, fetele românilor întâmpinau călătorii cu fructe, lapte, brânză și mălai. De fapt, „hrana acestor oameni e alcătuită în primul rând din lapte, ouă, unt, brânză și porumb, pe care-l cultivă foarte mult. Băutura lor e apa și laptele. În locul vinului, au o ţuică admirabilă, pe care și-o fabrică fiecare din abundenţă, pentru casă" (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 34–35).

Faptul că la 1646 toţi locuitorii din Bacău, cei mai mulţi dintre ei fiind ortodocși, îl întâmpinau pe Marco Bandini cu mici daruri, „*adică fructe, ouă, pâine și ovăs*" (Marco Bandini, *Codex. Vizitarea generală a tuturor Bisericilor catolice de rit roman din Provincia Moldova 1646–1648*, Ediţie bilingvă. Introducere, text latin stabilit, traducere, glosar: Tr. Diaconescu, Ed. Presa Bună, Iași, 2006, p 66 (în continuare: Bandini, *Codex*), atestă hrana zilnică a locuitorilor de condiţie medie. Că nu era o hrană deosebită o dovedește faptul că Bandini nu menţionează ca un act ieșit din comun, așa cum o face pentru a descrie intrarea sa în Cotnari, unde a fost ospătat „*cu mare strălucire și belșug*" (Bandini, *Codex*, p 64).

[104] Ion Neculce consemnează că, în timp ce era dus ca rob în Polonia, Gheorghe Duca, „agiungîndu la Suceavă, la un sat, anume [...], au poftit puţintel lapte să mânânce. Iar femeia gazda i-au răspunsu că «n-avem lapte să-ţi dăm, c-au mîncat Duca-vodă vacili din ţară, de-l va mînca vermii iadului cei neadormiţi»" (Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei* precedat de *O samă de cuvinte*, Texte stabilite, introducere, note și glosar de I. Iordan, Ed. Științifică, București, 1968, p. 70).

https://biblioteca-digitala.ro

matice atestă arareori consumul de lapte. De altfel, vaca a fost cea mai de preţ avuţie a sătenilor[105], ceea ce făcea ca sacrificarea acestor animale să fie extrem de rară, fenomenul fiind legat doar de perioadele de secetă și foamete. Tot de puţine ori și numai ca dare către domnie este atestat și untul[106], deși acesta era nu doar un aliment, ci și un ingredient de bază în prepararea bucatelor, fiind folosit îndeosebi la prăjitul cărnii și al legumelor. În acest ultim scop, s-a folosit mai ales untura, iar din veacul al XVII-lea este atestat și untedelemnul[107] (uleiul[108]), chiar dacă izvoarele atestă întrebuinţarea sa doar pentru candele. Fiind folosit, asemeni untului (și unturii), la prăjirea alimentelor, denumirea untedelemnului în limba română reflectă o combinaţie dintre întrebuinţarea comună («*unt* ...») și modul în care acesta se obţinea prin presare la rece, în teascul de ulei realizat din lemn («... *de lemn*»), care, în Bucovina, se numește oloiernită.

După introducerea sa în alimentaţie, porumbul era consumat copt pe când era în lapte, sau măcinat și apoi făcut mămăligă sau mălai, a căror calitate nutritivă era apreciată chiar de către călătorii străini[109]. Oricum, cele mai vechi și mai răspândite mâncăruri românești sunt mămăliga cu brânză și laptele cu mămăligă, însă, în jurul lor, s-au adăugat treptat și alte reţete culinare.

O altă îndeletnicire extrem de practicată în Evul Mediu românesc a fost

---

105 „Daca ţăranul are o vacă sau două, socotește că are destulă hrană pentru el și pentru copiii săi, pentru că unele vaci dau 40 sau cel mai puţin 24 de măsuri de lapte pe zi" (Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, Ed. Litera, Chișinău, 1998 p. 83–85).

În ancheta autorităţilor asupra ţăranilor din Izlaz pentru că au participat la revoluția de la 1848 în Ţara Românească, săteanul Neagu Păun din Izlaz declară la interogatoriu, între altele că nu a fost interesat de ideile revoluţionarilor, căci nu avea încredere în „dreptatea ciocoiască" fiindcă „Ei sunt tot așa de drepţi ca funia-n traistă dar „nu dormisem atunci toată noaptea de bucurie, pentru că-mi fătase văcușoara, că de, mă săturasem tot mâncând la mămăligă goală" [N. Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*, în *Academia Română. Memoriile Secţiunii Istorice*, Seria III, Tom XV (1934), p. 346–347 (în continuare: Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*)].

106 *DRH, A, Moldova*, vol. XIX, doc. nr. 67; vol. XXI, doc. nr. 60, 293, 315; vol. XXII, doc. nr. 54, 225; vol. XXVIII, doc. nr. 540; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. VII, Ed. Taida, Iași, 2005, p. 211, nr. 149.

107 *DRH, A, Moldova*, vol. XIX, doc. nr. 67.

108 *DRH, A, Moldova*, vol. XXII, doc. nr. 54.

109 Același Johann Friedel arată că „porumbul procură multe feluri de bucate. Când e încă lăptos, îl coc întreg, cu cocean cu tot, boabele se scot apoi și le mănâncă ca <întocmai-ned.> o trufanda; când <porumbul-ned.> e copt, îl usucă și-l sfarmă sau îl macină cu râșneţe mici, făcând din el, prin fierbere, un fel de păsat des și consistent (în Italia polenta) sau coc un fel de turtă, lată și groasă, cel mult cât un policar <degetul gros de la o mână-nAB> și care se întrebuinţează ca pâine. Am gustat din tustrelele și le-am găsit foarte gustoase" (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35).

https://biblioteca-digitala.ro

pescuitul[110], așa încât peștele[111] și icrele[112] erau alimente de bază, acestea fiind adeseori singura carne pe care o mâncau cei sărmani. Chiar dacă doar stăpânii moșiilor aveau dreptul de a vâna peștele și racii din iazurile și din pâraiele aflate pe moșia lor[113], adeseori îngăduiau ţăranilor de pe moșiile lor să se hrănească din bălţi, dar fără a putea vinde ceea ce prindeau și numai după ce dădeau boierului sau mănăstirii a zecea parte din ceea ce prindeau[114].

Alte feluri de carne se mâncau arareori, sursa principală de proteină pentru familiile de ţărani fiind ouăle, dar nici acestea nu erau pe săturate, căci, după un ou sau două, ţăranul își umplea burta tot cu lapte și mămăligă[115]. Carnea, provenea din gospodăria proprie, din vânătoare și, mai ales, din pescuit[116], fiind cumpărată doar arareori, acest obicei fiind specific doar târgoveţilor[117]. Pe lângă carnea de pește, unele izvoare atestă consumul mare de

---

110 *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 25, 253.

111 AN-Iași [în trecut, la ANIC-București], Col. Mss., <*Condica Asachi I*>, Ms. nr. 628, f. 224v, doc. fără nr.; *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 92, 211, 223, 258, 260, 262; vol. III, doc. nr. 36, 39, 78, 96, 151, 282, 285, 293.

112 *DRH, A, Moldova*, vol. I, doc. nr. 262.

113 Din acest motiv în actele de vânzere a unei moșii se precizează adeseori că a fost vândută și partea din apă din satul respectiv (*DIR, A, Moldova*, *veacul XVII*, vol. IV, p. 157, nr. 195).

114 Înainte de 25 mai 1546, Petru Rareş dăruia nou ziditei mănăstiri Moldoviţa „jumătate din balta domnească care este la Dunăre, anume Covur și jumătate din tot venitul de la acei ce prind pește. De asemenea, toate bălţile și gârlele, împreună cu Gârla Mare, care iese din Cohul și de varsă în Ialpuh. Și oricine va pescui cu năvoadă sau va plăti vamă, sau pentru certuri sau va primi pedepse, venitul să fie în întregime al mănăstirii" [*DIR*, *A. Moldova, veacul XVI*, vol. I (1501–1550), 1953, p. 518, nr. 465]. «Jumătate din tot venitul de la acei ce prind pește» corespunde acelei jumătăţi din balta ce a fost întărită mănăstirii, și nu înseamnă ce se plătea jumătate din peștele prins. Vezi și *DIR, A, Moldova*, *veacul XVII*, vol. III, p. 121, nr. 195;

115 „Hrana obișnuită este mămăliga. După post, ţăranul gustă cu zgârcenie carnea. Nu toţi își permit luxul acesta, ci se mulţumesc cu ouă prăjite în unt sau mămăligă cu lapte" (Wilkinson, *Starea Principatelor Române*, p. 225).

Până de curând era obiceiul ca la ţară părinţii să mănânce un ou sau două, copii câte unul, iar în continuare se consuma lapte cu mămăligă.

116 Rafail monahul din Hurez arăta că, la 29 iulie 1779, „seara la un ceas de noapte, încă și mai de vreme, au dat o ploaie repede cu multe strălucitoare fulgere și nu va fi ţinut mai mult decât doao ceasuri și au încetat. A doao zi, marţi dimineaţă, să vedea apa Oltului turbure și oameni de toate părţile viind de la Olt cu mulţime de pești, somni mari și mici, mreane mari și mici și scobari mari și mici și de alt de tot fealiul de pește cât să află în apa Oltului, găsindu-l oamenii umblând beat pe marginea apei, adunându-l oamenii cu mâinile și scoţându-l la uscat, cât s-au umplut toate uliţele Râmnicului, că oamenii sărise cu copii cu tot de-l aduna" (I. Corfus, *Însemnări de demult*, Ed. Junimea„ Iași, 1975, p. 162, nr. 2).

117 Negură, *Băutura, mâncarea și locuinţa*, p. 99–100

https://biblioteca-digitala.ro

carne de oaie[118], însă se sacrificau și porci, păsări și, mai rar, vite. Cei mai nevoiași mâncau mămăligă goală[119] la care mai adăugau, în situaţii fericite, fructe[120] și legume, în special ceapă sau ridichi. Cei cu albine se înfruptau și cu miere, delicatesă, de care aveau parte și cei care găseau stupi sălbatici.

Trebuie amintit faptul că adevărate zile de festin pentru nevoiași erau praznicile pentru morţii din familiile înstărite, când tot calicul mânca pe săturate din bucate alese[121] și băutură[122]. O dovadă a acestei situaţii este atestată și de expresia idiomatică: „pasărea mălai visează și calicul praznic".

Din unele descrieri sumare ale alimentelor consemnate în izvoare,

---

[118] În 1769, descriind călătoria sa pe Dunăre, Johann Friedel arată că românii bănăţeni „carne, în afară de carnea de miel, nu mănâncă niciodată. Fructe, apoi pepeni, castraveţi și chiar dovelecei fierţi sunt bucate favorite" (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 35). Înainte de 9 ianuarie 1742, egumenul de Bogdana se jăluia domnului că în anii trecuţi un vornic a mâncat câteva din oile reţinute de mănăstire fiindcă bârsanii de Cașin nu plătiseră zeciuiala cuvenită pentru oile date la jir pe muntele mănăstirii (Mihordea s.a., *Doc. relaţiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 227, doc. nr. 179).

[119] În ancheta autorităţilor asupra ţăranilor din Izlaz pentru că au participat la revoluția de la 1848 în Ţara Românească, săteanul Neagu Păun din Izlaz declară la interogatoriu, între altele că nu a fost interesat de ideile revoluționarilor, dar „nu dormisem atunci toată noaptea de bucurie, pentru că-mi fătase văcușoara, că de, mă săturasem tot mâncând la mămăligă goală" (Iorga, *Memoriile unui vechiu dascăl*, p. 346–347).

[120] La apariţia fructelor, foamea celor din casă era uitată (*Călători străini*, vol. X, partea I, p. 78). Sezonul fructelor începea cu cireșele.

[121] la 6 aprilie 1615, dăruind mănăstirii Bisericani satul Troiţa pe Cracău, Ștefan Tomșa al II-lea cerea călugărilor *„să aibă a face domniei mele mare pomenire din an în an, cu întocmire de hrană și băutură rugătorilor de Dumnezeu călugări și celor veniţi la pomana noastră, oaspeţilor și săracilor, cât va sta sfânta mănăstire păzită de Dumnezeu*" (*DIR, A, Moldova*, *veacul XVII*, vol. III, p. 211–212, nr. 311).

[122] În mănăstirea Moldoviţa, la ziua pomenirii lui Bogdan voievod, Stefan voievod, Petru voievod, a doamnei Maria, a lui Bogdan voievod, a doamnei Ana, a doamnei Maria cu tot neamul lor și a lui Constantin Basarab voievod cu tot neamul său trebuia să se dea de băut și de mâncat călugărilor, având grijă să se oprească din pomană *„până ce nu vor vărsa călugării*" (BAR-Bucureşti, Colecţia Manuscrise, Ms. rom. nr. 921, f. 7r).
Apoi, Ieremia Moghilă făcea danie mănăstirii Zografu 100 de ducaţi ungurești, 6500 de aspri și încă 500 de aspri pentru bolniţă. Pentru acest dar, la pomenirea ctitorului, mănăstirea trebuia să dea *„la masă băutură fraţilor până la îndestulare*" (*DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. IV, p. 194, nr. 252).

De asemenea, în ziua de 11 august 1643, Vasile Lupu dăruia mănăstirii Milișevo 13 000 de aspri și cerea „și să ne scrie în sfântul mare pomelnic și în dumnezeiescul jertfelnic și să ne facă sfinte bdenii și paraclise și mare pomenire, din an în an, până când va dăinui acest hram; de asemenea, și sfinte liturghii și după liturghie la trapeză, la așezământ, mâncare și băutură fraților, după obiceiul sfintei mănăstiri" (*DRH, A, Moldova,* vol. XXVII, p. 140–141, nr. 144).
La începutul veacului al XIX-lea, în orașul Siret (din Bucovina), călătorii constată că mulţi locuitori „erau turmentaţi de băutură, după praznicul unui mort bogat al orașului" [Alex.

https://biblioteca-digitala.ro

constatăm că unele obiceiuri culinare au rămas neschimbate până astăzi, în special cele pascale. Astfel, între 1650 și 1660, călătorind prin Moldova și Ţara Românească, Paul de Alep consemna că, de Paşte, patriarhul Macarie de Antiohia a sfinţit coşurile credincioșilor la Biserica Doamnei din Iași căci „în această dzi se aduseră la biserică mai multe tipsie pline cu ouă, colorate și zugrăvite cu diferite figuri și vopsele, carne de porc, pâine, slănină, ierburi dulci, după obiceiul lor”[123]. Or, în Bucovina, obiceiul și conţinutul acestui coş, numit blid, s-a păstrat neschimbat până astăzi, căci este umplut cu aceleași bunătăţi[124] ca în veacul al XVII-lea și apoi este dus la biserică pentru a fi sfinţit după slujba de Înviere.

În același timp, stăpânii din Moldova și Ţara Românească obișnuiau să-i întrebuinţeze pe ţigani în diferite ramuri casnice „și mai ales în bucătărie”, așa încât unii călători sunt rău impresionaţi de starea bucătăriilor, zicând că „murdăria bucătăriilor, unită cu puţina grijă de supraveghere a stăpânilor, fac ca bucătăriile boierești să fie tot așa de dezgustătoare ca și cocina porcilor”[125]. Totuși, talentul gastronomic al acestor robi nu era contestat: „femeile <ţigăncile-n.AB> sunt socotite ca cele mai bune bucătărese. Mai toate familiile boierești au câte o bucătăreasă ţigancă”[126].

În același timp, se cuvine să amintim că faţă de sobrietatea hranei din trapezile mănăstirești, la curţile boierești, se organizau mese îmbelșugate, iar, în zile de sărbători, se făceau ospeţe cu lăutari.

De asemenea, odată cu sporirea influenţei politice otomane asupra Ţărilor Române, se constată și introducerea obiceiurilor culinare orientale la curtea domnească, în casele boierești și negustorești, în mănăstiri și, treptat, chiar și la oamenii de rând. Astfel, pe lângă obiceiul servirii cafelelor și al dulceţurilor, au apărut tot felul de bucate turcești și grecești, precum învârtite, pohoce, baclavale[127], sarmale, chiftele etc. Acestea nu au avut decât influenţe benefice, căci, au îmbogăţit și diversificat substanţial

---

Lapedatu, *Doi misionari scoţieni în ţările române acum o sută de ani*, în *AARMSI*, Seria III, tom XV (1934), p. 190 (în continuare: Lapedatu, *Doi misionari scoţieni*)].

[123] B. P. Hăjdeu, *Arhiva istorică a României. Colecţiune critică de documente asupra trecutului român, începând de la timpii cei mai depărtaţi și până la anul 1800*, tom I, partea I-a, București, 1865, p. 76, doc. nr. 310.

[124] „Ierburile dulci” de care vorbește Paul de Alep credem că sunt firele de usturoi verde, care se pun în coșul de Paște (blid) din Bucovina, alături de pască, slănină, mușchi afumat, cârnaţi, ouă roșii și sare.

[125] Wilkinson, *Starea Principatelor Române*, p. 230.

[126] Lapedatu, *Doi misionari scoţieni*, p. 193–194.

[127] „Cu venirea turcilor, a fanarioţilor și a grecilor în ţările noastre se introduseseră, pe lângă alte rele, și nepriitoarele sănătăţii soiuri de bucate turcești și grecești, precum învârtite,

https://biblioteca-digitala.ro

meniul tradiţional românesc. Apoi, bucatele orientale, alături de extraordinara ospitalitate a românilor[128], au produs și o bună impresie călătorilor străini, îndeosebi reprezentanţi diplomatici ai Marilor Puteri aflaţi în trecere pe la noi.

O altă trăsătură definitorie a alimentaţiei în spaţiul românesc o constituie modul de procurare a hranei. Nici într-un alt domeniu, producţia autarhică nu a fost mai prezentă ca în sectorul alimentar. Astfel, hrana era obţinută din producţia lotului aflat în folosinţă și a animalelor crescute în fiecare gospodărie. În cea mai mare parte a Evului Mediu, numai boierii, negustorii și clerul superior își permiteau să cumpere produse alimentare din import (zahăr, orez, măsline, ulei de măsline, lămâi, portocale, rodii, piper, scorţișoară, șofran, vin, cafea etc.). În schimb, sătenii foarte săraci își obţineau hrana lucrând la cei mai înstăriţi, mai ales în anii neroditori. De altfel, avuţia diferită a sătenilor, dar și condiţiile climaterice au făcut ca în Evul Mediu meniul locuitorilor să nu fie unul unitar. Astfel, hrana oamenilor a variat de la regiune la regiune[129], de la un an îmbelșugat la un altul neroditor, de la mireni la cler și de la o familie înstărită la o alta nevoiașă. Totodată, regimul alimentar din spaţiul românesc a fost marcat în mod semnificativ de introducerea unor noi culturi în veacul al XVIII-lea și de preluarea unor modele gastronomice de către boierime și clerul înalt de la elitele sociale ale popoarelor cu care ei intrau în contact.

Totodată, o altă trăsătură a regimului alimentar îl reprezintă folosirea la maximum a cadrului natural: păduri, râuri și iazuri. Codrul oferea mijloace de hrană atât pentru oameni, dar mai ales pentru animalele domestice. Astfel, toată lumea găsea în pădure fructe (ciuperci, fragi, mure, zmeură, poame sălbatice), pește și vânat cu un important aport nutritiv, de care se dispunea cu ajutorul unui efort minim în comparaţie cu activitatea productivă din gospodării. Apoi, braniștile mănăstirești de la munte și cele din jurul iazurilor ofereau loc de fânaţ și de pășunat/îngrășat atât pentru animalele mănăstirii, cât și pentru cele ale sătenilor dimprejur (cai, vaci, oi, capre și porci). De altfel, pădurile și poienile erau foarte importante, căci porcii și oile[130] pentru negoţ se dădeau la îngrășat cu jir, în munţi. Ca atare, spre sfâr-

---

pohoce, paclavale și altele, bucate care încărcându prea tare stomacul, îl slăbește, aduce greutate, trândăvie și chiar boale" (Negură, *Băutura, mâncarea și locuinţa,* p. 99).

[128] „Niciun popor nu este mai primitor de oaspeţi. Sunt cuviincioși și îndatoritori" (Comitele d'Hauterive, *Memoriu asupra stării Moldovei*, p. 86–89); *Călători străini*, vol. X, partea I, p. 36.

[129] „Cei ce locuiesc în munţi au oi, miere și poame din belșug; cei de la câmpie au grâu, boi și cai" (Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, 1998 p. 83–85).

[130] Mihordea s.a., *Doc. relaţiile agrare.* vol. II-*Moldova*, p. 227, doc. nr. 179.

https://biblioteca-digitala.ro

șitul secolului al XV-lea, a fost reglementat dreptul de a paşte vitele, de a pescui și de a vâna fiare în braniștile mănăstirești[131].

În sfârșit, o altă trăsătură a regimului alimentar românesc din Evul Mediu a constituit-o faptul că, adeseori, drumeţii săraci cerșeau hrană de la oamenii mai avuţi. De altfel, îmi amintesc din copilărie, unii oameni săraci intrau în curţile gospodarilor, cerând ceva de mâncare «În Numele Domnului». Că această situaţie este o moştenire a Evului Mediu, o dovedește faptul că, în cartea populară *Povestea lui Archirie cu nepotul său Anadan,* există îndemnul: «Fătul meu, în cale când mergi, să aibi pâinea ta!»[132].

Așadar, documentele diplomatice, pictura, descrierile călătorior străini, documentele etnografice și izvoarele arheologice ne oferă date preţioase despre resursele alimentare obţinute din culturi agricole și din sectorul zootehnic în Evul Mediu. Fiecare stăpân mai mare de moșie era preocupat, înainte de toate, să-și asigure hrana pentru familia sa și pentru oaspeţi. Din păcate, pentru a face faţă anilor neroditori, sătenii de rând aveau de pătimit cel mai mult. Însă și boierii săraci, ba chiar și unele mănăstiri, în vreme de foamete, își vindeau moșiile pentru a supraveţui. Necesarul alimentar de pe domeniu se asigura, în general, din producţia proprie și din folosirea resurselor oferite de pădure. În schimb, cei cu dare de mână, își suplimentau alimentaţia și cu alte resurse, de care nu dispuneau din recolta proprie (pește, orez, untdelemn), mirodenii (piper) și zahăr, iar, mai târziu, cafea.

---

131 *DRH, A, Moldova*, vol. III, doc. nr. 74, 283.

132 Bârcă, *Carte și societate în Transilvania*, p. 229.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Mărfuri de origine agricolă în comerţul Moldovei (secolele XV-XVII)[1]

*George Bilavschi**

Abstract: *The present study contains a thorough analysis of the written sources on the agricultural economy and circulation of the goods in the Eastern Carpathian area (end of 15th–17th centuries). Withal, the main objective of the research is to introduce in the field of historical research a series of information provided by foreign travelers, by chroniclers and chronographers, as well as by simple clerks and copyists, relevant to the medieval agricultural economy and, in particular, to the dynamics of the production of food commodities and agricultural goods. The historical background, as determined by the political and military context of the epoch, became a decisive factor for state individualization in the area between the Carpathians and the Dniester river. The invasions, the conflicts with nomadic populations and with the armies of neighboring states, as well as climatic variations, epidemics and natural disasters, all influenced the rate of economic development of the Moldavian state. In other words, under the impact of the above-mentioned factors, the dynamics of agrarian economy displayed stages of involution, but also of real progress, when the Moldavian territory became a market, a place of storage and a source of raw materials for most of the neighboring states.*

The analysis of certain categories of written sources revealed that the agricultural and crafts activities, as well as the trade, were the fundamental fields of the economy of the Romanian medieval states. Technological innovations in agriculture have primarily supported the progress of demographic, economic and political factors. The agricultural and pastoral activities represented decisive endeavors for meeting the food and daily needs of the medieval communities. Nevertheless, according to needs, agriculture has contributed decisively to the transformation of the environment, with decisive effects on all ecosystems.

* Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iaşi; bilaskus@gmail.com.

[1] Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentaţie şi demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziţia Academiei Române şi gestionat prin Fundaţia „PATRIMONIU".

https://biblioteca-digitala.ro

Keywords: *medieval state of Moldavia, written sources, medieval agrarian economy, cereals, wheat, cattle, horses, trade, tribute, tithe, honey.*

Introducere

Resursele de hrană și alimentaţia oamenilor au variat de la o epocă la alta în funcţie de preocupările pentru îmbunătăţirea tehnologiei și a practicilor din agricultură. Măsurile cu rol decisiv în horticultură, producţia cerealieră și zootehnie ori lipsa acestora au determinat evoluţia indicelui demografic și economic și au contribuit la evoluţia ori stagnarea comunităţilor umane în anumite perioade de timp. Cu atât mai mult cu cât schimbările climatice, molimele, epidemiile și războaiele au administrat șocuri succesive organismelor antropice structurate pe principii etnice, social-politice, militare ori cultural-religioase. Deseori, aceste tulburări au încurajat progresul tehnologic. Cu certitudine, evidenţele din sursele scrise, dar și dovezile arheologice reprezintă sursele unei întreprinderi de reconstituire a modului de viaţă a societăţilor umane arhaice.

În România, studiul relaţiilor economice, a circulaţiei bunurilor agricole și a rutelor comerciale folosite de comunităţile umane în secolele XV-XVII pe teritoriul Moldovei a reprezentat mai întâi preocuparea contextuală a istoricilor, filologilor, economiștilor, lingviștilor și etnografilor din secolul al XIX-lea. Perspective noi au apărut odată cu evoluţia societăţilor umane și dezvoltarea relaţiilor politic-economice de la mijlocul secolului următor. În ultimele patru decenii reevaluarea serioasă a surselor documentare scrise, alături de aportul substanţial din domeniul arheologiei, antropologiei, lingvisticii, etnologiei, geografiei istorice, demografiei istorice, sociologiei etc., au deschis noi direcţii de cercetare. Astfel, au apărut teme noi precum cercetarea bucătăriei și a gătitului, a producţiei alimentare, a consumului și a tabieturilor culinare, a condiţiilor de viaţă influenţate de hrana, igiena și sănătatea indivizilor unei comunităţi. Deși demersurile specialiștilor s-au bazat pe cercetarea și cunoașterea unor aspecte colaterale, în conexiune cu istoria evenimenţială, de ordin politic-diplomatic și militar, s-au înregistrat și progrese semnificative, fără ca în istoriografia românească să apară o monografie cuprinzătoare privind aceste teme. În condiţiile în care izvoarele scrise oferă insuficiente informaţii referitoare la diversele aspecte ale spaţiului rural medieval extra-carpatic, arheologia, antropologia, paleobotanica, arheozoologia și lingvistica ar putea completa considerabil lacunele informaţionale. Încă de la începutul secolului al XX-lea, în centrele de studii europene consacrate au s-au dezvoltat metodologii interactive și flexibile de

https://biblioteca-digitala.ro

investigare a societăţilor arhaice și au fost promovate subiecte noi de studiu cum ar fi: mentalitatea individului – mentalitatea colectivă; cotidian privat și monden; alimentaţia – practici culinare; vestimentaţia – moda epocii; igienă / salubritate – sistem sanitar; gesturi/obiceiuri culturale și religioase ancestrale; perceperea timpului și practici astrologice; imaginar și fabulos; spaima banală și escatologică; modificarea peisajului arhaic și ecologia mediului de trai medieval; etc.

Obiectivul principal al demersului actual este de a introduce în câmpul cercetărilor istorice o serie de informaţii relevante pentru sectorul economiei agricole medievale și, în special, referitoare la dinamica producţiei de bunuri și mărfuri alimentare. Chiar dacă informaţiile sunt răspândite în mai multe surse documentare, fiind uneori inconsistente, laconice și ambigue, datele reflectă dinamica eforturilor agricole, economice, meşteşugărești și comerciale, individuale, colective și centralizate. Cele mai multe informaţii trebuie privite cu prudenţă, necesitând un filtru analitic riguros. Unele consemnări reprezintă exagerări sau denaturări intenţionate ale realităţilor istorice, dar și erori de interpretare și înregistrare. Din aceste considerente un astfel de demers necesită abordări diverse și metodologii bazate pe investigaţii multidirecţionale. Intensificarea cercetărilor arheologice și evidenţierea unor surse scrise, au contribuit în ultimele decenii la completarea cunoştinţelor referitoare la diverse aspecte din viaţa comunităţilor de producători rurali.

Studiile care au oferit o imagine de ansamblu asupra comerţului românesc bazat pe tranzacţionarea produselor de origine vegetală și animalieră, în perioada medievală, au fost structurate sub forma unor sinteze succinte, cu abordări prea generale pentru a înţelege în totalitate dinamica circulaţiei mărfurilor, a activităţilor cotidiene care generau astfel de produse și a alimentaţiei comunităţilor umane din spaţiul est-carpatic. În lipsa unor izvoare conţinând date temeinic înregistrate și a observaţii structurale și statistice, devine dificil de obţinut o imagine completă a schimburilor de mărfuri dinspre și înspre Moldova.

Cu certitudine, alături de investigarea lumii satului românesc arhaic, aceste teme ar trebui să reprezinte preocupări prioritare ale cercetării contemporane, cu atât mai mult cu cât cunoașterea problemelor legate de structura etnică, social-demografică, de organizarea administrativ-juridică internă și economică a comunităţilor rurale, de evoluţia practicilor cultuale și culturale vor contribui la înţelegerea societăţilor din prezent, aflate în plin proces de diluare și de pierdere a identităţilor.

https://biblioteca-digitala.ro

Câteva aprecieri referitoare la sursele scrise și la istoriografia problemei

Studiul surselor documentare ne indică faptul că secretarii din cancelariile domnești precum și eruditţii cronicari ai Evului Mediu obișnuiau să consemneze doar evenimentele diplomatice, acţiunile politice, militare și religioase notabile ale liderilor locali, fiind mai puţin receptivi la chestiunile de viaţă cotidiană a oamenilor simpli.

Informaţii parţiale referitoare la diverse aspecte ale vieţii agricole și la instrumentarul de muncă medieval, la muncile gospodărești, datinile, dieta și alimentaţia ţărănească din zona carpato-nistreană ne sunt oferite doar de registrele de bunuri mănăstirești, cronicile, de relatările și rapoartele călătorilor străini, care au vizitat ori tranzitat zonele de la nordul gurilor Dunării și de la est de Carpaţi. Din păcate, aceste informaţii sunt secundare și parţiale, și doar o analiză filtrantă a tuturor surselor documentare disponibile (izvoare editate și inedite) ar putea contribui la cunoașterea universului rural și a vieţii cotidiene a oamenilor în diferite perioade de timp ale epocii medievale.

În acest sens, se pot evoca câteva informaţii lapidare din textele letopiseţelor slavone din secolele XV-XVI, în care cronicarii Macarie și Azarie au consemnat consecinţele grave ale raidurilor militare ale tătarilor în regiunea dintre Nistru și Carpaţi și, implicit, distrugerile grave pricinuite așezărilor, în urma cărora au obţinut numeroase bunuri prin pradă (cereale, obiecte de podoabă, unelte, arme, sclavi și animale – vite, cai, turme de oi)[2]. Prin urmare, se poate presupune că, în ciuda unor tehnologii încă precare, comunităţile românești arhaice au asigurat prin activităţile agricole și meșteșugărești bunurile necesare propriilor existenţe, precum și mărfurile destinate negoţului și, inevitabil, tributului datorat comunităţilor de războinici turanici.

Însă, primele date mai consistente cu privire la geografia fizică, bogăţiile solului, climă, la agricultură, industria minieră și metalurgică și la comerţul din Moldova ne sunt oferite în *Descriptio Moldaviae,* lucrarea renumitului cărturar și fost domn al Moldovei Dimitrie Cantemir[3]. Deși acesta a petrecut o mare parte din viaţă în afara fruntariilor Moldovei, era bine conectat la

---

[2] I. Bogdan, *Vechile cronice moldovenesci până la Urechia*, Lito-Tipografia Carol Göbl, București, 1891, p. 20; idem, *Letopiseţul lui Azarie*, Institutul de Arte Grafice „Carol Göbl" S-sor Ioan St. Rasidescu, București, p. 152, 157.

[3] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei*, (traducere după originalul latin de Gh. Guţu, introducere de M. Holban, comentariu istoric de N. Stoicescu, studiu cartografic de V. Mihăilescu, indice de I. Constantinescu, notă asupra ediţiei de D.M. Pippidi), Ed. Academiei R.S.R., București, 1973, p. 16–25, 43–51.

https://biblioteca-digitala.ro

realităţile social-economice şi politice din aceste zone. Asupra acestora vom reveni punctual în rândurile de mai jos.

Informaţii difuze, însă foarte utile, se regăsesc în relaţiile de călătorie ale peregrinilor străini care au vizitat sau tranzitat la un moment dat spaţiul carpato-nistrean. Unele rapoarte/descrieri ale călătoriilor au fost cuprinse seria de volume *Călători străini despre Ţările Române*, coordonată de M. Holban[4]. Alte ştiri disparate referitoare la tipul culturilor, la grădinile de pomi fructiferi şi podgoriile de viţă-de-vie, la animalele, mărfurile, bunurile patrimoniale ale mănăstirilor şi gospodăriilor boierilor sunt prezente în scrierile cronicarilor din secolele XVII-XVIII[5]. Mult mai numeroase, însă destul de lacunare, sunt informaţiile care au indus direcţiile de investigaţie prezente. Aceste surse ale demersului nostru provin din documente şi acte (urice, ispisoace, surete, zapise ori regeste domneşti), care au consfinţit tranzacţii cu bunuri mobile şi imobile, confirmă privilegii, donaţii şi stăpâniri asupra unor proprietăţi şi bunuri patrimoniale, precum şi obligaţiile juridice *de jure*, întărite şi reconfirmate vreme de câteva secole la rând[6]. Aceste izvoare

[4] *Călători străini despre Ţările Române* (în continuare: *Călători străini*), vol. I, ed. M. Holban, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1968; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. II, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1970; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. III, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1971; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. IV, ed. Maria Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1972; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. V, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1973; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. VI, partea a I-a, ed. M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1976; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. VI, partea a II-a, ed. M. A. Mehmet, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1976; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. VII, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1982; *Călători străini despre Ţările Române*, vol. VIII, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1983.

[5] Grigore Ureche, *Letopiseţul Ţării Moldovei, de când s-au descălecat ţara şi de cursul anilor şi de viaţa domnilor carea scrie de la Dragoş Vodă până la Aron Vodă*, ediţia a II-a, P. P. Panaitescu (ed.), Ed. de Stat pentru Literatură şi Artă, Bucureşti, 1958; Miron Costin, *Letopiseţul Ţării Moldovei*, în *Opere*, P. P. Panaitescu (ed.), Ed. de Stat pentru Literatură şi Artă, Bucureşti, 1958; Nicolae Costin, *Letopiseţul Ţării Moldovei de la zidirea lumii pînă la 1601 şi de la 1709 la 1711*, ediţie cu un studiu introductiv, note, comentarii, indice şi glosar de Const. A. Stoide şi I. Lăzărescu; cu prefaţă de G. Ivănescu, Ed. Junimea, Iaşi, 1976; Ion Neculce, *Letopiseţul Ţării Moldovei şi O samă de cuvinte*, ediţia a II-a, Ed. de Stat pentru Literatură şi Artă, Bucureşti, 1959.

[6] Al. Papiu-Ilarian, *Tesauru de monumente istorice pentru Romania: atât din vechiu tiparite*

https://biblioteca-digitala.ro

conţin și informaţii referitoare la agricultura medievală, la produsele și mărfurile existente pe pieţele și în târgurile locale consacrate, la preţul acestora, veniturile obţinute, ritmicitatea schimburilor, la dările și obligaţiile în bani și bunuri datorate Porţii Otomane. Cele mai consistente sunt registrele de inventare ale mănăstirilor, pe baza cărora putem reconstitui pasaje cât mai cuprinzătoare privitoare la inventarul de unelte agricole, la muncile câmpului și calendarul acestora, soiurile plantelor și legumelor cultivate, dotările cămărilor și a bucătăriilor, preferinţele culinare, alimentaţia etc. micilor comunităţi monahale.

---

cât si manuscripte: cea mai mare parte straine, vol. I-II, Tipografia Nationale a lui Ștefanu Rassidescu, Bucuresci, 1862; Gh. Ghibănescu, *Surete și izvoade* (*Documente slavo-române*), vol. I-XXIV, Ed. Dacia, Iași, 1906–1930; T. Balan, *Documente bucovinene*, vol. I-III, Institutul de Arte grafice și Ed. "Glasul Bucovinei", Cernăuţi, 1933–1934, 1937; *Documente privind istoria românilor* (în continuare: *Documente Hurmuzaki*), culese de Eudoxiu de Hurmuzaki și publicate după copiile Academiei Române de I. Slavici, C. Esarcu, N. Denusușianu, D. A. Sturdza, D. C. Sturdza, O. Lugoșianu, N. Iorga, N. Hodoș, I. Nestor ș.a., vol. I-XX + suplimente, Ed. Socecu & Teclu, București, 1876–1940; A. Veress, *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Ţării Românești*, vol. I-IX, Ed. Cartea Românească, București, 1922–1934; I. Bogdan, *Documentele moldovenești din secolele XV și XVI în Arhiva Brașovului*, Ed. Socec, București, 1905; idem, *Documentele lui Ștefan cel Mare*, vol. I-II, Ed. Socec, București, 1913; M. Costăchescu, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, vol. I, *Urice (ispisoace), surete, regeste, traduceri 1438–1456*, Ed. Viaţa românească, Iași, 1931; idem, *Documente moldovenești înainte de Ștefan cel Mare*, vol. II, *Documente externe, acte de împrumut, de omagiu, tractate, solii, privilegii comerciale, scrisori 1387–1458*, Ed. Viaţa românească, Iași, 1932; idem, *Documente moldovenești de la Ștefan cel Mare* (Supliment la „Documentele lui Ștefan cel Mare" de I. Bogdan), Ed. Brawo, Iași, 1933; idem, *Documente moldovenești de la Ștefăniță Voevod (1517–1527),* Iași, 1943; *Documente privind istoria României* (în continuare: *DIR, A, Moldova*), *A, Moldova, veacul XIV*, *XV*, vol. I (1384–1475), 1954; *veacul XV*, vol. II (1476–1500), 1954; *veacul XVI*, vol. I (1501–1550); vol. II (1551–1570); vol. III (1571–1590); vol. IV (1591–1600); *veacul XVII*, vol. I (1601–1605); vol. II (1606–1610); vol. III (1611–1615); vol. IV (1616–1620); vol. V (1621–1625), Ed. Academiei R.P.R., București, 1951–1957; *Documenta Romaniae Historica, A, Moldova* (în continuare: *DRH, A, Moldova*), vol. I (1384–1448), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, L. Șimanschi, Ed. Academiei R.S.R., București, 1975; vol. II (1449–1486), (volum întocmit de L. Șimanschi în colaborare cu G. Ignat și D. Agache), 1976; vol. III (1487–1504), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și I. Ciocan, 1980; vol. IX (1593–1598), volum întocmit de P. Zahariuc, M. Chelcu, S. Văcaru, 2014; vol. XIX (1626–1628), volum întocmit de H. Chirca, 1969; vol. XXI (1632–1633), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și L. Șimanschi, 1971; vol. XXII (1634) (volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu și L. Șimanschi), 1974; vol. XXIII (1635–1636) (volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu), 1994; vol. XXIV (1637–1638), volum întocmit de C. Cihodaru, I. Caproșu, 1998; *Documente privitoare la istoria orașului Iași* (în continuare se va abrevia *Documente Iași*), vol. I, *Acte interne* (*1408–1660*), I. Caproșu, P. Zahariuc (eds.), Ed. Dosoftei, Iași, 1999; vol. II-X, *Acte interne* (*1661–1800*), I. Caproșu (ed.), Iași, 2000–2007; ș.a.

https://biblioteca-digitala.ro

Cu toate acestea, lacunele informaţionale şi penuria de date concrete din sursele scrise nu au inhibat preocupările unor istorici pentru aceste teme. Astfel, regretatului Constantin C. Giurescu îi datorăm singura monografie dedicată pescuitului şi pisciculturii[7]. Lucrarea suferă din mai multe puncte de vedere, dar rămâne şi în prezent un reper istoriografic. De asemenea, şi în privinţa apiculturii şi a circulaţiei produselor rezultate în urma practicării acestei îndeletniciri, sunt consemnate doar câteva contribuţii[8]. Abordările şi rezultatele cercetărilor care privesc istoria „albinăritului" sunt private de lipsa datelor statistice care se referă la raporturile dintre producţie, consum, comerţ intern şi internaţional, la preţurile practicate în diferite perioade de timp pentru diverse produse apicole etc.

Nu putem trece cu vederea însă unele rezultate obţinute de unii specialişti medievişti, care şi-au dedicat etape importante devenirii lor profesionale studiului fenomenului economic şi comercial românesc de-a lungul întregii perioade medievale[9].

---

[7] C. C. Giurescu, *Istoria pescuitului şi a pisciculturii în România,* vol. I, *Din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii pescuitului (1896),* Ed. Academiei R.P.R., Bucureşti, 1964.

[8] Gh. Bartoş, *Comerţul cu ceară între Ţările Române şi Veneţia în secolele XIII-XVIII,* în *Apicultura,* 25, nr. 11, 1972, p. 30–32; idem, *La commerce de la cire entre les Principautes Roumaines et Venise pendant les XVe – XVIIIe siècles,* în *Cahiers Internationaux d'Histoire Économique et Sociale / Quaderni Internazionali di Storia Economica e Sociale / International Journal of Economic and Social History,* nr. 2, 1973, p. 269–277; Al. I. Gonţa, *Legăturile economice dintre Moldova şi Transilvania în secolele XIII-XVII,* Ed. Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti; I. Ciută, *Apicultura în Moldova medievală. Străveche îndeletnicire românească,* Ed. Diacon Coresi, Bucureşti, 1994.

[9] Vor fi amintite doar câteva contribuţii mai importante: N. Iorga, *Negoţul şi meşteşugurile în trecutul românesc,* prima ediţie, Institutul de Arte grafice şi Ed. „Minerva", Bucureşti, 1906; idem, *Istoria comerţului românesc: drumuri, mărfuri, negustori şi oraşe,*vol. I, *Epoca veche,* prima ediţie, Ed. „Neamul Românesc", Vălenii de Munte, 1915; idem, *Istoria comerţului românesc. Epoca veche*, Tipografia "Tiparul Românesc", Bucureşti, 1925; G. I. Brătianu, *Le commerce sur le Danube à la fin du XIIIe siècle*, în *Buletin de l'Institute pour l'étude de l'Europe sud-orientale,* an IX, 5–6, Bucureşti, 1922, p. 50–54; idem, *Actes des notaires génois de Pera et Caffa de la fin du XIIIe siècle (1281–1290)*, in series "Académie Roumanie, Études et Recherches" II, Cultura Naţională, Bucarest, 1927; idem, *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noire au XIIIe siècle*, Éd. Paul Geuthner, Paris, 1929; A. Veress, *Păstoritul ardelenilor în Moldova şi Ţara Românească (până la 1821)*, în *Analele Academiei Române, Memoriile secţiunii istorice*, seria III, tom VII, 1927, p. 127–230; P. P. Panaitescu, *La route commerciale de la Pologne à la Mer Noire au Moyen Age,* în *Revista istorică română românească,* II-III, 1933, p. 172–193; idem, *Interpretări româneşti. Studii de istorie economică şi socială*, Editura de Stat, Bucureşti, 1947, p. 107–131; Şt. Pascu, *Relaţiile economice dintre Moldova şi Transilvania în timpul lui Ştefan cel Mare*, în *Studii cu privire la Ştefan cel Mare*, Ed. Academiei R.P.R., Bucureşti, 1956; V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *Viaţa feudală în Ţara Românească şi Moldova (sec. XIV-XVII),* Ed. Ştiinţifică, Bucureşti, 1957; L. Lehr,

https://biblioteca-digitala.ro

Date istorice privind circulaţia unor mărfuri de origine agricolă în Moldova secolelor XV-XVII

În paginile următoare vom reda succint valoarea informaţională a surselor documentare menţionate mai sus, pentru a evidenţia dinamica producţiei de mărfuri agricole şi a schimburilor comerciale în teritoriile est-carpatice, în secolele XV-XVII. Deşi, cele mai consistente informaţii provin din documente târzii şi reflectă realităţi istorice din etapa finală a Evului Mediu şi perioada pre-modernă, datele sunt importante deoarece exprimă tranzacţii obişnuite, realizate, cu siguranţă, în mod constant şi în perioada anterioară (secolele XVI-XVII).

Relevante pentru tema dezbătută în studiul de faţă sunt informaţiile referitoare la economia agricolă în ansamblul acesteia, care fac trimiteri la tipurile de cereale, legume şi fructe cultivate, la cultivarea viţei-de-vie, la rasele de animale şi păsări crescute, la apicultură etc.

Deşi, cultivarea plantelor şi, în general, toate activităţile agricole care

---

Comerţul Ţării Româneşti şi Moldovei în a doua jumătate a secolului XVI şi prima jumătate a secolului XVII, în *SMIM,* IV, 1960, p. 223–304; idem, *Comerţul Ţării Româneşti şi Moldovei în a doua jumătate a secolului al XVII-lea,* în *Studii. Revista de istorie,* XXI, nr. 1, 1968, p. 29–51; M. M. Alexandrescu-Dersca, *Economia agrară a Ţării Româneşti şi Moldovei descrisă de călători străini (secolele XV-XVII),* în *RdI,* XXI, nr. 5, 1968, p. 838–867; R. Manolescu, *Comerţul Ţării Româneşti şi Moldovei cu Braşovul (Secolele XIV-XVI)*, Ed. Ştiinţifică, Bucureşti, 1965; idem, *Unitatea economică a ţărilor române în Evul Mediu (secolele XIV-XVI)*, în *Unitate şi continuitate în istoria poporului român* (red. D. Berciu), Ed. Ştiinţifică, Bucureşti, 1968; Şt. Olteanu, *Comerţul pe teritoriul Moldovei şi Ţării Româneşti în secolele X-XIV*, în *RdI,* XXII, nr. 5, 1969, p. 849–874; Şt. Olteanu, C. Şerban, *Meşteşugurile din Ţara Românească şi Moldova în Evul Mediu*, Ed. Academiei R.S.R., Bucureşti, 1969; M. Lazăr, *Călători străini despre creşterea animalelor în Moldova în sec. XV-XVIII*, în *Hierasus*, I, 1978, p. 361–372; P. Cernovodeanu, *Comerţul Ţărilor Române în secolul al XVII-lea,* în *RdI,* XXXIII, nr. 6, 1980, p. 1071–1098; S. Goldenberg, *Les relations économique entre Est et Ouest aux XVe – XVIIIe siècle,* în *Anuarul Institutului de Istorie şi Arheologie Cluj-Napoca,* XXVI, 1981, p. 145–169; B. Murgescu, *Impactul conjuncturii europene asupra comerţului românesc în a doua jumătate a secolului al XVII-lea* (I) şi (II), în *RdI,* XLI, nr. 5, 1988, p. 514–523 şi nr. 6, 1988, p. 587–595; idem, *Participarea Ţărilor Române la comerţul european cu vite în secolele XVI-XVIII. Regularităţi şi fluctuaţii conjuncturale,* în *Studii de istorie economică şi istoria gândirii economice,* vol. III, *In honorem Paul Cernovodeanu. Demografie istorică, comerţ şi structuri alimentare, economie urbană şi reglementări juridice,* coord. N. N. Constantinescu, volum îngrijit de Şt. Ştefănescu şi B. Murgescu, Ed. Academiei Române, Bucureşti, 1998, p. 107–128; Şt. Andreescu, *Problema exportului de cereale din ţările române către spaţiul pontic în secolul al XV-lea,* în *SMIM,* XVII, 1999, p. 111–127; G. A. Bilavschi, *Dinamica economiei agricole din Moldova oglindită în izvoarele veacurilor XIV-XVII, în ArhMold*, XXXVI, 2015, p. 119–151; idem, *Farming and trading in medieval Moldova: the circulation of products based on historical sources,* în *ArhMold,* XLII, 2019, p. 67–86; etc.

https://biblioteca-digitala.ro

presupun lucratul pământului încă din cele mai vechi timpuri, jucau un rol semnificativ, un domeniu aparte și deosebit de important pentru economia medievală l-a constituit creșterea animalelor domestice și, mai ales, exporturile de animale dinspre Moldova spre celelalte teritorii învecinate, până în Italia și statele germane sau cele de la Marea Baltică. Astfel, date substanţiale se regăsesc în documentele vremii (registrele de mărfuri, actele de confirmare ale unor privilegii comerciale etc.)[10]. Cu toate acestea, imaginea nu ar fi completă fără informaţiile transmise de unii călători străini sau identificate în registrele cu bunuri ale mănăstirilor.

Cele mai timpurii surse documentare menţionează că, „agricultura e milenară în aceste regiuni", iar rasele de vite sunt aceleași pe durata întregii perioade medievale[11]. Însă, în funcţie de climă și zonele geografice preferate de comunităţile umane, categoriile și rasele de animale difereau de la o regiune la alta. Spre exemplu, vaca sură, care avea o constituţie slabă, era bine adaptată vegetaţiei uscate din jumătatea sudică a Moldovei și din zona Bărăganului. În schimb, boii robuști cu coarne scurte, ar fi fost folosiţi deopotrivă de locuitorii de pe văile longitudinale ale cursurilor de ape din Moldova, dar erau preferaţi și de populaţiile migratoare (goţi, huni, gepizi, avari, pecenegi etc.)[12].

Izvoarele scrise din veacurile XVI-XVII susţin ponderea însemnată pentru economia Moldovei a bovinelor (vite, boi, tauri și bivoli), dar și a cailor, oilor, porcilor și a caprelor, care asigurau atât forţa de tracţiune în muncile câmpului, cât și necesarul de produse din carne, lapte, piei și blănuri, indispensabile consumului intern, dar și schimburilor comerciale. Comercializarea lor peste hotare a adus venituri importante vistieriei Domniei. Astfel, din Moldova se exportau un număr impresionant de boi și oi în târgurile Ungariei, Rusiei, Poloniei, Germaniei, Veneţiei, Genovei, Toscanei etc. De asemenea, Moldova a exportat constant porci atât în Transilvania, cât și în statele vecine, care se hrăneau cu carne de porc. În primele două decenii ale veacului al XVI-lea, actele vremii înregistrează o dinamică grozavă a tranzacţiilor cu vite, boi, oi, miei, berbeci, porci și cai,

---

[10] Vezi C. Istrati, *Dimitrie Cantemir despre agricultura Moldovei*, în *Cercetări Agronomice în Moldova*, VI, 4, 1973, p. 143–148; P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1973; M. Lazăr, *Călători străini despre creșterea animalelor în Moldova în sec. XV-XVIII*, în *Hierasus*, I, 1978, 361–372.

[11] N. Iorga, *Istoria românilor*, vol. I_1, Ed. Socec, București, 1936, p. 69, 117; *Ibidem*, vol. II, 1937, p. 135.

[12] *Ibidem,* vol. I_1, 1936, p. 68.

https://biblioteca-digitala.ro

mii și mii de capete fiind transportate dincolo de fruntariile ţării, până în Orient, centrul și nordul Europei[13].

Spre exemplu, analizând registrul de averi și bunuri al mănăstirii Galata din 1588, s-a identificat pe domeniul sfântului locaș, înzestrat cu 16 sate, un număr de 101 cai, 191 de boi, vaci și viţei, 140 de porci și nu mai puţin de 1128 de oi, ceea ce însemna o avere însemnată pentru acea perioadă[14].

Nu numai documentele moldave au reprezentat surse de studiu, ci și colecţiile de acte provenite din orașele Principatului Transilvania. Astfel, registrele vamale brașovene ne oferă informaţii referitoare la numărul animalelor aduse din Moldova, precum și a altor produse de factură animalieră ori cerealieră. Astfel, din aceste condici aflăm că la mare căutare erau pieile de oi, boi sau vită[15]. Potenţialul economic al Moldovei poate fi dedus din prevederile tratatului, încheiat la 1 martie 1542, între Petru Rareș și margraful Joachim de Brandenburg, în care domnul Moldovei se oferea să procure degrabă 30 000 de vite pentru armata germană și să-l ajute pe acesta cu 200 000 de florini unguerești (gest care a sărăcit visteria ţării)[16]. Alţi 100 000 de bani peșin și încă 100 000 vite, urmate la scurt timp de alte 10 000 de capete de animale, aveau să fie puse la dispoziţia nobilului german de către domnul Moldovei în același an. Tranzacţia intervenea într-un moment crucial pentru domnia Moldovei, ţara trecând prin grele încercări în urma războaielor cu turcii și tătarii (1538) și a invaziei de lăcuste din timpul domniei lui Ștefan, supranumit din acest motiv și „Lăcustă". Încercând să înţelegem acţiunile domnului Moldovei, am putea presupune că „vitele mari", considerate „singura bogăţie și rezervă a ţării pentru prosperitatea economică"[17], alături de turmele mari de oi ale locuitorilor Câmpulungului, Neamţului, Vrancei, Orheiului, Lăpușnei și Tigheciului, s-au pierdut în urma invaziilor turcilor și tătarilor sau au fost vândute negustorilor germani pe sume derizorii pentru că ţara Moldovei era incapabilă de a mai asigura furajele necesare

---

[13] *Documente Hurmuzaki*, vol. XV_1, 1911, p. 162–163, nr. 298–301; Șt. Pascu, *op. cit.*, în *Studii cu privire la Ștefan cel Mare*, 1956, p. 212–214; R. Manolescu, *Comerţul Ţării Românești și Moldovei cu Brașovul,* 1965, p. 87, 177, 178–180; idem, *Unitatea economică a Ţărilor Române în Evul Mediu (secolele XIV-XVI)*, în *Unitate și continuitate în istoria poporului român* (red. D. Berciu), Ed. Ştiinţifică, Bucureşti 1968, p. 147; Al. I. Gonţa, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII-XVII,* 1989, p. 99–103.

[14] *DIR, A, Moldova, veacul, XVI*, vol. III, 1956, p. 402–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

[15] R. Manolescu, *Comerţul Ţării Românești și Moldovei cu Brașovul,* 1965, p. 119; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 122.

[16] Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.,* vol. III, 1864, p. 13–20; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 128.

[17] Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 127.

https://biblioteca-digitala.ro

întreţinerii acestora în urma invaziei lăcustelor, arderii recoltelor și a ploilor abundente[18].

Așa cum am menţionat anterior, animalele (în special, boii și caii) de talie mare erau folosite și în agricultură. Astfel, pentru perioada veacurilor XVI-XVII, numeroase surse atestă utilizarea frecventă a boilor sau a cailor pentru a deșteleni și ara terenurile. În acest sens, nobilul toscan Antonio Maria Graziani (1537–1611), bun cunoscător al realităţilor din Moldova secolelor XVI-XVII, remarca că „oamenii înjugă câte doisprezece boi la plug și se îndeletnicesc mai degrabă cu creșterea lor decât cu lucratul pământului, din cauza pășunilor lor deosebit de bune"[19]. Graziani consemna în continuare că deși „ogoarele sunt foarte roditoare" … „oamenii nu se ocupă cu agricultura decât în foarte mică măsură". Moldovenii „nu seamănă decât pentru traiul lor, pe un an". Același Graziani nota mai departe că Ţara Moldovei era bogată în ogoare iar „rodnicia pământului este foarte mare; într-adevăr oameni puţin dedaţi plugăriei seamănă atât grâu cât le trebuie pentru traiul lor pe un an. Ei nu seamănă grâul înainte de 1 aprilie"[20]. Din relatările acestuia reiese că în acea epocă suprafaţa cultivată era mult redusă faţă de pășuni și fâneţe, raportul fiind de 1/40 din teritoriul ţării. De asemenea, Graziani susţinea că lucrările agricole (cum ar fi aratul pământului) necesitau utilizarea unui număr mare de animale de tracţiune (circa cinci-șase perechi de boi care trăgeau pluguri grele), fapt dovedit și de iconografia religioasă (reprezentări picturale de pe pereţii bisericilor Sfântul Ilie și Voroneţ, ctitorite de Ștefan cel Mare)[21]. În ceea ce privește celelalte îndeletniciri cotidiene, cronicarul mărturisește că „de vin, desigur nu duc lipsă, dar folosesc mult miedul, ca unii ce au miere multă, iar belșugul de vite e de necrezut". Însă, „este socotit un păcat să se taie vitele", deoarece „din Moldova se scoate acea mulţime de boi, din a căror carne se hrănesc nu numai popoarele vecine ale Ungariei și Rusiei, ci și ale Poloniei, Germaniei, ba până și ale Italiei, și mai ales cei din orașul Veneţia". Mai spune Graziani că, „în fiecare an se fac câte șapte bâlciuri de vite în Moldova" și că „se mână, de obicei, nespus de multe mii de boi"[22].

---

[18] *Ibidem,* p. 127–128.

[19] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 381, 383; M. M. Alexandrescu-Dersca, *Economia agrară a Ţării Românești și Moldovei descrisă de călători străini (secolele XV-XVII),* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 846.

[20] *Călători străini*, vol. II, 1970, p. 380–381.

[21] *Călători străini,* vol. II, 1970, p. 381; *Călători străini,* vol. VI/1, 1976, p. 299.

[22] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 381; vezi și M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 848; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 48.

https://biblioteca-digitala.ro

În schimb, ofiţerul francez Charles de Joppecourt înregistra la începutul veacului al XVII-lea următoarele: „câmpiile Moldovei sunt foarte mănoase și în multe locuri udate de frumoase izvoare și râuri care le fac foarte roditoare în grâu, secară, orz, ovăz, mei, fân; datorită acestora locuitorii de la șes cresc un număr mare de vite de tot felul și chiar bivoli, de care se slujesc în loc de boi sau cai la cultura pământului"; „aceasta este de bună seamă cauza pentru care în stema ţării se află un cap de bivol purtând coroana…"; ţara are „multe dealuri foarte plăcute și atât de bogate în vinuri încât nu este îndestulată numai Moldova ci se mai transportă și în Podolia și în alte ţări vecine"; existenţa zăcămintelor de pucioasă; pe lângă boieri existau negustori și plugari[23].

Un contemporan al lui Graziani a consemnat aceleași realităţi, menţionând că boii din Moldova aveau dimensiuni considerabile și erau foarte numeroși, fiind exportaţi în Germania și Rusia, iar caii moldoveni erau de talie joasă, însă puternici și „rezistenţi la muncă"[24].

Cronicarul polonez Martin Cromer, aflat în trecere prin Moldova, la mijlocul veacului al XVI-lea, observa că „moldovenii nu prea cultivă ogoarele, ci se hrănesc numai cu cirezile, căci ţara lor e plină de boi și vaci foarte bune"[25]. În continuare, acesta nota că „polonezii, rușii, ungurii, prusienii, silezienii, cehii, nemţii, slavii, italienii și turcii aduc în fiecare an de acolo, un număr aproape nesfârșit de animale"[26]. Însă, cu certitudine, pentru a obţine un număr impresionant de capete de animale pentru a susţine comerţul extern, ar fi fost nevoie de pășuni întinse, acestea fiind obţinute probabil în detrimentul ogoarelor.

Revenind la consemnările din lucrarea remarcabilă a marelui om de cultură Dimitrie Cantemir, putem extrage câteva informaţii notabile pentru temele aflate în discuţie păstrând însă rezerve determinate de metodologia, caracterul subiectiv al unor aprecieri și de specificul epocii în care a trăit ilustrul cărturar. Astfel, în a sa *Descriptio Moldaviae* Dimitrie Cantemir realiza o „frescă" interesantă a societăţii românești și a economiei din Moldova veacurilor XVII-XVIII. Este o perioadă cu atât mai importantă cu cât aceasta reprezintă epoca de tranziţie de la Evul Mediu la timpurile moderne, acolo

[23] *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 383–384; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 861.

[24] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 383; Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. I, 1862, p. 213; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 48. Aprecierile îi aparţin călătorului rus Gorecius (Gorecki), care a vizitat Moldova în a doua jumătate a veacului al XVI-lea.

[25] V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op, cit.*, 1957, p. 17; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 47.

[26] V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op, cit.*, 1957, p. 17.

https://biblioteca-digitala.ro

unde obiceiurile vechi se întâlnesc cu viitorul „iluminat" al Europei. Așadar, Cantemir considera că „locuitorii munţilor au boi mici, în timp ce acei de la câmp au cirezi de boi mari și frumoși" și că „boii cei mai grași și cei mai frumoși se găsesc însă pe pârâul Sărata în ţinutul Fălciului și pe râul Bașeu, în ţinutul Dorohoi precum și în ţinutul Cernăuţi". În zona de șes creșteau „cirezi mari de boi frumoși și zdraveni", iar cele mai multe turme de cornute mari erau cu siguranţă destinate exportului. Așa cum am observat și vom vedea în continuare, cererea pe pieţele europene și nu numai era destul de mare. În continuare, cronicarul s-a referit și la renumitele herghelii de cai ai Moldovei, făcând disocieri între caii de la munte de talie joasă, dar puternici, și cei de la câmpie, care se distingeau prin statura impozantă, zvelteţe, vigurozitate și calităţile atletice, fiind foarte apreciaţi „de poloni, de unguri și de turci". Totodată, el remarca trei rase de oi: „de munte, de Soroca și sălbatice". Însă, nu a putut aprecia numărul acestora și distribuţia raselor pe zone geografice, „fiindcă în toate părţile dinspre apus ale Moldovei, care nu sunt bune pentru semănături, locuitorii de acolo trăiesc numai cu creșterea oilor" și „din acestea 60 000 sunt duse de negustorii greci la bucătăria sultanului". Cu siguranţă, cuantumul turmelor și, implicit, a capetelor de animale care formau o organizaţie pastorală era mult mai ridicat deoarece, așa cum susţinea mai departe Dimitrie Cantemir, „numai locuitorii din regiunea Câmpulungului Moldovenesc dădeau dijma de 24 000 de miei anual, ceea ce înseamnă că numărul oilor era de cel puţin 240 000"[27]. Referindu-se și la produsele agricole, Dimitrie Cantemir nota că, alături de grâu, orzul era destul de important pentru alimentaţia oamenilor și a animalelor (a cailor în mod special), „încât în anii bogaţi grâul dădea locuitorilor de douăzeci și patru de ori sămânţa semănată, secara de treizeci de ori, orzul de șaizeci de ori, meiul dă de trei sute de ori, lucru de necrezut pentru cel ce nu vede cu ochii lui"[28]. Raporturile numerice par ușor exagerate însă cel mai important aspect care se desprind din aceste aprecieri o reprezintă productivitatea indiscutabilă a terenurilor agricole din Moldova, îmbunătăţirea tehnicilor și practicilor agricole, luarea unor măsuri pentru redarea calităţii solurilor și preocuparea sistematică pentru sporirea producţiei de cereale, necesară asigurării hranei populaţiei, a surplusului destinat negoţului și plăţii tributului anual datorat Porţii Otomane. Cronicarul menţionează că ovăzul și secara se cultivau pe parcele restrânse, drept pentru care, „în locul lui se dă cailor

---

[27] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* 1973, p. 31–33, 83, 86; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în RdI, XXI, 5, 1968, p. 857; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 48–49.

[28] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* 1973, p. 47, 83.

https://biblioteca-digitala.ro

să mănânce orz”[29]. În ceea ce privește culturile de mei, alac, ovăz ori secară, informaţiile nu sunt foarte numeroase. Cu toate acestea, cel puţin pentru perioada secolelor XVI-XVIII s-a continuat cultivarea meiului, a alacului, a hriștii, a ovăzului, a secarei și a sorgului, pe lângă cele două soiuri importante de grâu, cel de toamnă și de primăvară.

Un subcapitol aparte în lucrarea lui Dimitrie Cantemir l-a ocupat apicultura, care a reprezentat de asemenea o îndeletnicire deosebită în economia agricolă și comerţul Moldovei medievale, locuitorii acestor regiuni beneficiind considerabil de pe urma practicării albinăritului. Flora bogată, clima prielnică și vegetaţia diversă a determinat practicarea acestei îndeletniciri cu rezultate deosebite. Producţia de miere, polen, propolis și ceară a constituit un segment aparte în negoţul și alimentaţia populaţiei din spaţiul est-carpatic românesc. Din acest motiv, statul a reglementat destul de riguros toate activităţile din domeniul apiculturii, creând astfel cadrul legislativ de organizare și funcţionare a prisăcilor, a producţiei de miere și ceară, dar a și venit cu un set de măsuri pentru a despăgubi orice proprietar de stupi în cazul pierderii acestora, a albinelor sau a producţiei[30]. Așadar, cu încuviinţarea domnului Moldovei, ţăranii dar și orășenii au avut dreptul de a amenaja locurile de stupină sau prisacă în crângurile pădurilor ţării. Activitatea aducea venituri importante locuitorilor satelor, domeniilor mănăstirești și boierești, orășenilor ori negustorilor, dar și vistieriei domnești, Moldova reprezentând și în această perioadă pe piaţa europeană un important exportator de miere, faguri și ceară[31]. Întinderea locurilor de prisacă era variabilă. Din documente transpare că locul era „cât va arunca un om cu piatra din mijlocul prisăcii în toate părţile”, sau de „40 de pași în jur”[32]. Preţurile cu care se vând aceste locuri de stupine și prisăci sunt destul de importante. Astfel, conform aceluiași catastif de cheltuieli a mănăstirii Galata, la 1588, preţul unei prisăci ori stupine echivala cu cel al unui pogon de vie sau a doi boii. Mănăstirea dispunea de 484 de stupi[33].

Actele cancelariei domnești și consemnările peregrinilor străini subliniază însemnătatea dijmei sau desetinei pe stupi pentru propășirea vistieriei

[29] *Ibidem,* p. 47, 83, 86, 91.

[30] *Ibidem,* p. 94.

[31] *Călători străini*, vol. II, 1970, p. 380–381; *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 13–17, 368, 560; *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 439, 574–575, 586–587; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 15, 48–49, 61–62, 64, 75, 87, 174, 180, 183, 186, 193, 202–203, 212.

[32] *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. II (1551–1570), 1956, p. 153; *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. III, 1956, p. 103.

[33] *DIR, A, Moldova, veacul XVI*, vol. III, 1956, p. 409–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

https://biblioteca-digitala.ro

domneşti. Izvoarele vremii indică că mierea din Moldova era „de cea mai buna calitate”[34]. Din miere se prelucra și miedul, băutură mult apreciată de locuitorii Moldovei și de oaspeţii străini[35].

Cu rezerva inerentă, înclinăm să dăm crezare și celor înregistrate de Dimitrie Cantemir, care susţinea că, în cei mai buni ani un stup dădea cel puţin două ocale de miere (aproximativ două kilograme), care se vindeau cu câte un taler. La un simplu calcul, se poate aprecia că un proprietar cu circa 20 de stupi își achita dările către stat pentru un an de zile din venitul obţinut prin vânzarea produselor specifice albinăritului. Cele mai căutate produse erau mierea și ceara închisă la culoare, cu aromă de ambră, cunoscută astăzi sub numele de propolis[36]. Despre comerţ, marele cărturar scria că unul dintre cele mai importante târguri prin care ieșeau din ţară mărfurile moldovenești era Galaţi, unde veneau corăbiile din Marea Neagră, Egipt, Africa și de peste tot din lume, și care plecau încărcate cu lemn, grâu, miere, ceară, unt, oi etc.[37]. D. Cantemir nota realităţile istorice într-un moment mai puţin prielnic pentru economia Moldovei, care era controlată de Constantinopol. Astfel, mărfurile enumerate erau trimise cu precădere către marele oraș-port din Bosfor pentru a aproviziona armata și populaţia turcă a Imperiului. Pe lângă tributul datorat Porţii, celelalte produse erau tranzacţionate la preţuri extrem de reduse și păguboase pentru producători și, în general, pentru statul moldovenesc. Spre exemplu, negustorii „beilicci” duceau în secolul al XVII-lea peste 60 000 capete de oi la Constantinopol. Însă, boii, care nu se aflau printre animalele preferate de turci, erau exportaţi în Polonia. Astfel, peste 40 000 de capete erau trimise anual până în portul de la Marea Baltică (Danzig/Gdansk), de unde erau trimiși în alte ţări ca boi polonezi. Câștigurile erau fabuloase de vreme ce, în Moldova, o pereche de boi era vândută cu 3 taleri iarna și 7 taleri vara, iar în portul polonez de la Marea Baltică pentru aceeași pereche se cerea 40–50 de taleri germani[38].

Marele cărturar s-a referit succint și la hrana ţăranilor mai înstăriţi, dar și a boierilor, menţionând că locuitorii zonelor de munte deţineau oi, miere și poame „din belșug”, iar cei de la câmpie, grâu, boi și cai. În concluzie,

---

[34] M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 859. Documentul prezintă relatarea lui Francesco Pastis din Candia, care a vizitat Moldova la finele secolului al XVI-lea, rămânând plăcut impresionat de bogăţia acestor locuri.

[35] *Ibidem.*

[36] C. Istrati, *Istoria agriculturii,* în *Cercetări agronomice în Moldova,* octombrie-noiembrie, 1978, Iași, p. 146.

[37] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* 1973, p. 67.

[38] C. Istrati, *op. cit.*, în *Cercetări agronomice în Moldova,* octombrie-noiembrie, 1978, p. 146.

https://biblioteca-digitala.ro

principalele îndeletniciri care asigurau alimentele, dar și materia primă pentru diferite categorii de meșteșuguri sau negoţ erau, bineînţeles, agricultura (cultivarea cerealelor, pomicultura, viticultura), creșterea animalelor, apicultura, pescuitul și vânătoare.

Câteva date referitoare la agricultura, comerţul și alimentaţia oamenilor din Moldova medievală le întâlnim și în relaţiile de călătorie ale călugărului iezuit ungur Paul Beke. Acesta nota că „la ei (la moldoveni) se pare că <nu> se seamănă sau se ară toamna ci primăvara când este cald o singură dată către Paști, și atunci nu ară atâta, cât râcâie pământul; cu toate acestea ei strâng recolta cea mai bogată și cea mai timpurie în iulie. Nu au grâu *siligo* (specie aleasă de grâu, superioară *triticum*-ului), peste tot locul și nici din belșug; <dar> sunt îndestulaţi cu grâul cel mai curat, cu ovăz, orz ca să nu mai vorbesc de meiul care le place românilor peste măsură <și> din care gătesc o mămăligă foarte bună negreșit după gustul lor, dar pentru alţii este de negustat. Mai departe, acesta consemna că „această rodnicie a pământului îi face fără îndoială pe locuitori atât de leneși, ca și cum ar vrea să culeagă <de a gata> toate roadele pământului fără muncă; și în adevăr cu foarte puţină muncă ei recoltează atâtea bucate de tot felul, încât nici n-ar putea fi // vândute altora decât străinilor”[39].

Din informaţiile călătorilor străini, care au tranzitat aceste teritorii în secolele XVI-XVII, se poate deduce că oamenii preferau să facă pâinea din făină de mei (mai închisă la culoare) și mai rar din grâu, orz sau secară (producţii cerealiere mai slabe). Altfel stăteau lucrurile la mesele celor înstăriţi. De regulă, în casele boierești și domnești se servea cu unt cât era caldă[40], iar preferata nobilimii era franzela albă[41], obţinută din făină de grâu.

Despre fertilitatea pământului s-au referit unii călători străini, aflaţi în trecere prin cele două ţări românești extracarpatice, începând chiar cu a doua jumătate a secolului al XV-lea. Astfel, călătorul rus Afanasie Nikitin nota în 1466 că „în Ţara Moldovei este belșug și sunt ieftine toate ale mâncării”. „Moldova este o ţară mănoasă și bogată în vite, în boi și în cai buni”, consemna și secretarul și vistierul sultanului Mahomed al II-lea, Giovanni Maria Angiolello, martor în expediţia militară asupra Moldovei din 1476[42]. „Ţara este foarte rodnică și îmbelșugată…bogată în animale și în tot felul de

---

[39] *Călători străini,* vol. V, 1973, p. 274–275.

[40] Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* 1973, p. 109.

[41] *Călători străini*, vol. VI/1, 1976, p. 485; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 851 (este vorba de însemnările cronicarului turc Evliya Celebi).

[42] Donado Da Lezze, *Historia Turchesa (1300–1514)*, I. Ursu (ed.), Ed. Academiei Române, București 1909, p. 88; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 133; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 47.

https://biblioteca-digitala.ro

roade afară de untdelemn, grânele se seamănă în aprilie și mai și se adună în august și septembrie". Vinurile sunt ca cele din Friuli, pășunile în cea mai bună stare, putându-se hrăni în această ţară o sută de mii de cai", raporta și medicul veneţian Matei Muriano, la 1502[43]. Aprecieri asemănătoare a oferit reprezentantul Casei de Habsburg, Georg Reichersdorffer, prezent la Suceava în 1536. Acesta lăuda „dealurile cu vii", regiunile „foarte îmbelșugate în roade și ogoare și în toate cele folositoare traiului", bogăţia piscicolă a iazurilor, bălţilor și heleșteielor, resursele geologice ale munţilor („sunt munţi foarte bogaţi în mine de aur și argint…"), precum și numărul apreciabil de „minunaţi cai turcești și moldovenești și foarte buni asturleoni"[44]. Referindu-se în continuare despre bogăţiile ţării Moldovei, acesta nota că aceste ţinuturi erau bogate „în locuri de arătură, vii și vite precum și în lacuri și heleșteie, precum și în tot felul de pești aleși; într-un cuvânt e plină din belșug de toate bogăţiile". De asemenea, diplomatul de origine sășească susţinea că pe lângă aur și argint, ţara deţinea și nenumărate ocne de sare, precum și o mulţime de animale pentru muncă, carne, lapte cu derivatele lui, piei, lână etc. (vite, oi, capre, porci, cai)[45].

Realităţi istorice aparte din timpul domniei lui Petru Șchiopul a surprins și scriitorul maghiar Ioan Czimor Decsi de Baranya, care ne transmitea că „Moldova are de la fire un pământ mănos și potrivit pentru cultura strugurilor; este însă atât de sărăcită din cauza tiraniei nemăsurate a domnului, încât abia produce, în afară de grâu, cele trebuitoare traiului oamenilor", astfel că în multe cazuri „pământul rămâne cu totul nelucrat"[46]. La fel, și călătorul piemontez, Giovanni Botero, propagandist al catolicismului și misionar în cele trei ţări române, nota pe la sfârșitul veacului al XVI-lea despre situaţia din Moldova următoarele: este „un șes roditor", însă prost gospodărit „căci fiecare cultivă locul pe care îl vrea (atâta belșug de pământ este și atât de rară e populaţia care se lasă încă destul de mult pe tânjeală), numai să nu-i fi

---

[43] C. Esarcu, Ștefan cel Mare. Documente descoperite în Arhivele Veneţiei, Ed. Dacia, București, 1874, p. 92; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în RdI, XXI, 5, 1968, p. 847; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 149; Al. I. Gonţa, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania în secolele XIII-XVII,* 1989, p. 47.

[44] G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, *în* Al. Papiu-Ilarian, *Tesauru de monumente istorice pentru Romania: atât din vechiu tiparite cât si manuscripte: cea mai mare parte sräine*, vol. III, Tipografia Nationale a lui Ștefanu Rassidescu, Bucuresci, 1864, p. 125–144; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 192–199; M. M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în RdI, XXI, 5, 1968, p. 852; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 47.

[45] G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, în Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.,* vol. III, 1864: 125–144; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 192–199.

[46] *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 21.

https://biblioteca-digitala.ro

luat altul înainte". „Boii sunt foarte mari, de acolo se scoate un număr foarte însemnat de asemenea boi pentru ţările vecine"; minele de aur și argint sunt neexploatate din cauza asupririi turcilor; „negoţul constă în grâne și vinuri care se exportă în Rusia și Polonia; în piei de bou, abă, ceară, miere…; pastramă de vită, legume, unt pentru Constantinopol"[47]. De asemenea, secretarul domnului Petru Cercel, Franco Sivori, notifica în memoriile sale de călătorie că „grânele se seamănă fără prea mult meșteșug" și „fără a îngrășa prea mult pământul"[48].

Deși ar trebui evaluate cu atenţie, am găsit deosebit de utile și referirile destul de ample ale minoritului de origine bulgară Petru Bogdan Bakšić (Baksev sau Pietro Deodato Bakšić), care a descris situaţia economică a Moldovei (inclusiv, cele mai importante târguri ale ţării) din prima jumătate a secolului al XVII-lea astfel: erau holde de grâu, mei și ovăz; pește și multe alte bunătăţi; provincia era bogată în grâne, fructe și pește, animale (vaci, boi, oi, cai), miere și unt; târgul Galaţi are mult pește[49], vite precum boi, vaci și alte „patrupede", multe vii și „produce destul grâu"; de aici grâul era încărcat în corăbii și vase și era transportat spre Marea Neagră și de acolo la Constantinopol și orașele italiene; Bârladul „este bogat în grâne, vite iar peștii care se găsesc nu sunt de dispreţuit"; nu avea vii și poame din cauza umezelii și frigului, însă erau importate din alte locuri; localnicii „ară, pasc vitele, fac unt, cresc albine și altele"; Hușii avea dealuri cu vii și produce poame precum mere, pere, piersici, nuci etc.; Iașii avea un râu (Bahluiul), care fiind îngrădit

---

[47] *Călători străini*, vol. IV, 1972, p. 573–575.

[48] Șt. Pascu, *Petru Cercel și Ţara Românească la sfârșitul secolului XVI*, Tipografia „Cartea Românească din Cluj", Sibiu, 1944, p. 176; vezi și M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.*, în *RdI*, XXI, 5, 1968, p. 848.

[49] Pe la 1652 agentul comercial englez Robert Bargrave spunea că morunii erau așa mari și grei încât era nevoie de șase sau opt bivoli pentru a trage carele cu acești pești [vezi P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, 1973, p. 199]. Călătorul englez își amintea că tot la Galaţi se găsea miere din belșug, precum și cea mai bună pâine pe care o gustase vreodată (*Ibidem*). Aproape jumătate de veac mai târziu (pe la 1714), preotul iezuit de origine poloneză Franciszek Gościeski trecea prin Galaţi și admira orașul dunărean pentru prosperitatea și efervescenţa activităţilor comerciale (negustorești). Astfel, printre altele, acesta aprecia abundenţa („șiruri de cege mari…de știuci și crapi mari") de pește și preţul scăzut al acestora („un crap sau o știucă mare pot fi cumpărate la un preţ mai mic de 20 de groși"). Călătorul polonez menţionează calitatea și diversitatea mărfurilor care tranzitau sau erau tranzacţionate în acest port (corăbiile de la Istanbul erau „pline cu diferite delicatese pentru toate gusturile: curmale, smochine, castane, lămâi, portocale rumene"). Și aceste mărfuri exotice erau ieftine. Conform aprecierilor călătorului polonez „puteai obţine trei portocale sau lămâi pe un ban" (P. P. Panaitescu, *Călători poloni în Ţările Române,* Ed. Cultura Naţională, București, 1930, p. 139).

https://biblioteca-digitala.ro

formase un lac plin cu peşti (doar domnul avea voie să pescuiască acolo şi locuitorii aveau acceptul domniei de a scoate doar trei peşti); pământul din jurul oraşului era foarte rodnic şi „darnic în grâne"; existau vite fără număr şi multe vii şi grădini cu pomi fructiferi de tot felul; se importa portocale, lămâi, măsline şi untdelemnul care se vindeau la preţuri foarte mari; vinul se producea în mici cantităţi şi era foarte scump fiind exportat în Polonia; se făcea pâine bună; mănăstirile din jurul Iaşilor erau adevărate centre de producţie, domenii administrativ-economice speciale, unde se găseau numeroase turme de vite, cirezi de boi, oi, vaci, cai, stupi cu albine; Cotnariul este înconjurat de vii şi se făcea un vin foarte bun (toate viile aparţin domnului şi boierilor); existau poame din belşug; un lac cu multe soiuri de peşte; existau multe vite: boi, vaci, dar şi oi şi cai; la Suceava exista râul cu acelaşi nume în care creşteau păstrăvi şi alţi peşti; în ţinut se afla grâu din belşug dar şi poame de tot felul; nu existau vii din cauza apropierii muntelui şi a climei neprielnice; „oamenii sunt mai şlefuiţi" datorită contactelor cu Polonia şi Ungaria; la Baia nu erau nici vii şi nici nu se cultivau grâne; se punea doar ovăz şi alte cereale adaptate climei mai reci; în râul Moldova era mult peşte; pe dealuri păşteau numeroase turme de oi; în Neamţ existau livezi cu pruni, meri şi alte poame; din cauza climei nu se cultivă viile şi nu cresc cerealele; turmele de vite sunt reduse datorită lipsei păşunilor, oraşul fiind înconjurat de munţi împăduriţi; în împrejurimile Săbăoanilor erau multe livezi cu pomi fructiferi şi numeroase turme de vite; în ţinutul Romanului era bogăţie de cereale, însă nu se cultivau vii; existau turme numeroase de boi, vaci şi oi; Bacăul era bogat în grâne, vin, poame de tot felul; se importa fructe „de peste mări"; peşte era din belşug în râul Bistriţa; era număr mare de vite în tot ţinutul; Trotuşul era renumit pentru sarea ce se extrăgea, aceasta fiind transportată în multe ţări europene cum ar fi Rusia, Polonia, Turcia etc.[50]. Tot despre Iaşi arhidiaconul sirian Paul de Alep vorbea de prosperitatea capitalei moldave care era bine aprovizionat cu produse alimentare, precizând că „untdelemnul şi măslinele sunt importate de către neguţători din Rumelia" şi că „de asemenea se aduc pepeni, lămâi, mazăre şi arpacaş". Acesta preciza că „o oca de untdelemn se vinde cu 1/2 leu; o oca de măsline 1/4; pepenii 1 1/2; o oca de mazăre mică costă 1/4 taler, căci această legumă nu se cultivă <aici>; o mănâncă doar cei avuţi". Se mai consuma „legume, precum sfeclă, praz, usturoi", iar casele boiereşti, cele ale marilor negustori, ale mănăstirilor erau prevăzute cu pivniţe şi beciuri ample care adăposteau buţi cu vin,

---

[50] *Călători străini*, vol. V, 1973, p. 220–248; vezi şi M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 847; G. A. Bilavschi, *op. cit.,* în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 133–134.

https://biblioteca-digitala.ro

dar și cele trebuincioase pentru a supravieţui iernilor aspre (legume precum ţelina, ceapă sau usturoi)[51]. Iar Niccolo Barsi vorbea despre Iași ca fiind un oraş negustoresc așezat pe principalul drum care venea din Constantinopol și ducea în Polonia.

Așa cum am menţionat încă de la început, deosebit de utile pentru demersul de faţă sunt registrele de cheltuieli și inventarele de bunuri ale mănăstirilor din Moldova. Astfel, analizând catastiful de venituri, averi și bucate al mănăstirii Galata, din 1 noiembrie 1588, am extras câteva date valoroase referitoare la repartiţia categoriilor de cereale și a altor plante cultivate pe ogoarele acestui domeniu bisericesc, reflectând astfel o statistică economică locală valabilă pentru tot secolul al XVI-lea și, poate, pentru prima jumătate a veacului următor. În concluzie, prima poziţie între bucatele aflate încă în „stoguri" revine grâului (cu 32%), urmat de ovăz (cu 18%), orz (cu 16%), iar secara, mazărea, meiul și bobul, reprezentând restul procentelor. În ceea ce privește volumul de cereale depozitat în magaziile mănăstirii, documentul indică cantităţi mai mari de secară, urmate de grâu, orzoaică, mei și hrișcă[52].

Cerealele și bucatele erau înmagazinate în beciuri uscate, în recipiente de mari de dimensiuni (vase de provizii) sau în gropi/puţuri speciale. Documentele vremii fac referiri și la gropile ori depozitele de alimente, în care se păstrau cerealele (grâul, orzul, meiul etc.) și unele legume (mazărea, bobul, lintea, mazărea, fasolea și altele)[53]. În acest sens, Giovanni Maria Angiolello consemna că, în timpul campaniei turcești din 1476, turcii au găsit la Suceava „puţuri cu grâne și alte lucruri îngropate"[54]. Deseori, în timpul invaziilor și campaniilor militare, acestea erau jefuite[55] sau incendiate, producând astfel pagube greu de suportat pentru gospodăria ţărănească, ai cărei membri lucrau din greu pentru asigurarea celor necesare traiului cotidian și plăţii datoriilor materiale și bănești către boier și Domnie[56]. Economia Moldovei și schimburile comerciale au înregistrat pierderi importante odată

---

[51] P. Cernovodeanu, *Societatea feudală românească văzută de călători străini (sec. XV-XVIII)*, 1973, p. 199.

[52] *DIR*, A, Moldova, veacul XVI, vol. III, 1951, p. 402–410; *Documente Iași*, vol. I, 1999, p. 47–54, nr. 31.

[53] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 99 (informaţii furnizate de Walerand de Wavrin, *Expediţia de pe Dunăre din 1445*).

[54] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 137; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în RdI, XXI, 5, 1968, p. 844.

[55] *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 137; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 844 (sunt înregistrări scriptice ale italianului Giovanni Maria Angiolello din timpul campaniei otomane din 1476 împotriva Moldovei lui Ștefan cel Mare).

[56] G. A. Bilavschi, *op. cit.,* în *ArhMold*, XXXVI, 2013, p. 134.

https://biblioteca-digitala.ro

cu creşterea pretenţiilor Constantinopolului. Astfel, la jumătatea veacului al XVI-lea Poarta Otomană a majorat haraciul la „10.000 merţe de cereale, 3.000 de oi și 2.000 de boi”[57].

Revigorarea economiei agricole din timpul lui Vasile Lupu și al urmașilor acestuia, prin extinderea culturii cerealiere, a sporirii numerice a animalelor domestice pentru carne, lapte, piei, lână și blănuri[58], a determinat prezenţa constantă a mărfurilor moldovenești pe pieţele externe. Cu toate acestea, sunt insuficiente informaţiile care să ateste cunoștinţe și preocupări de zootehnie, din care să reiese interesul crescând pentru mărirea cantitativă a șeptelului (pentru anumite categorii și rase de animale), obţinerea unor exemplare superioare, grija pentru îmbunătăţire și proliferarea raselor de animale, starea de sănătate a acestora și bolile contactate de animale din cauza subnutriţiei, a slabei îngrijiri sau a calamităţilor naturale. În analele acestora se desprind și alte informaţii relevante privind necesitatea extinderilor terenurilor arabile, a braniștilor și a stupinelor. În acest sens, Ion Neculce menţiona întinsele braniști domnești de la Bohotin și Ţuţora, utilizate deopotrivă pentru stupărit și creșterea vitelor[59]. În schimb, Dimitrie Cantemir remarca faptul că solurile din Moldova nu erau “prea bune pentru cultura cerealelor”, însă aici se găseau „întinse pășuni și fâneţe naturale”. Mai departe, eruditul domn nota că cea mai nutritivă iarbă din Carpaţii Orientali și zonele învecinate creștea în zonele montane ale Câmpulungului și ale Vrancei, dar și în părţile centrale și răsăritene ale Moldovei[60].

Deosebit de semnificativă pentru economia Moldovei a fost și cultivarea viţei de vie, intensificându-se cu precădere în a doua jumătate a veacului al XVI-lea.

Tot Dimitrie Cantemir aprecia întinsele podgorii care se întindeau de pe dealurile Moldovei (de la Cotnari) și până la Dunăre. Acesta susţinea că viile Moldovei întreceau „toate celelalte bogăţii” ale pământului acestei ţări, ele fiind foarte roditoare, astfel încât de pe un pogon de pământ se puteau recolta struguri pentru a face circa „400–500 vedre de vin”; iar podgoriile de la Cotnari dădea un soi de vin mai gustos decât cel de Tokay. În beciurile moldovenești el își păstrează și chiar își îmbunătăţește gustul odată cu trecerea anului, având o culoare verzuie. Nu era foarte cunoscut peste hotarele ţării moldave pentru că negustorii nu transportau vinul în butoaiele și recipientele corespunzătoare și acesta își pierdea calităţile,

---

57 A. Veress, *op. cit.*, în *AARMSI*, seria III, tom VII, 1927, p. 157–158.
58 Miron Costin, *Letopisețul Țării Moldovei*, în *op. cit.*, 1958, p. 230–231.
59 Ion Neculce, *Letopisețul Țării Moldovei,* 1975, p. 199–200.
60 Dimitrie Cantemir, *Descrierea Moldovei,* 1973, p. 115.

https://biblioteca-digitala.ro

schimbându-şi gustul şi aromele. La fel de celebre erau vinurile obţinute în podgoriile de la Huşi, Odobeşti, Nicoreşti, Greceni şi Costeşti din zona Tutovei[61]. Tot în Moldova se întâlnesc „păduri întregi de pomi cu roadă", scria Dimitrie Cantemir[62]. În zona de munte livezile cu pomi nu necesitau îngrijiri speciale, la şes, pomii fructiferi se altoiesc şi se foloseau tot felul de îngrăşăminte naturale pentru a asigura o producţie consistentă şi pentru ca fructele să fie gustoase. Renumite pentru livezile întinse de pomi fructiferi erau zonele nordice ale Moldovei, precum şi ţinuturile Neamţului şi ale Bacăului. Bogăţia acestora era renumită, încât oştile poloneze se hrăneau doar cu poamele culese din livezile Moldovei, fără a mai fi nevoie să se împovăreze cu provizii la debutul campaniilor militare, care prevedeau traversarea teritoriilor moldave[63].

Astfel, conform documentelor vremii zone întinse ale Hârlăului, Neamţului, Bacăului, Tecucilor, Cotnarilor, Iaşilor, Huşilor şi Focşanilor au fost acoperite cu viţă de vie, aducând proprietarilor (de regulă, marilor deţinători de pământuri: Domniei, boierilor şi mănăstirilor) venituri considerabile din vânzarea vinului pe piaţa internă şi externă, neexistând monopol turcesc asupra exportului de vin[64].

Sursele documentare, izvoarele arheologice, izvoarele etnografice şi lingvistice oferă suficiente ştiri referitoare la existenţa teascurilor, la depozitarea butoaielor cu vin în crame şi pivniţe din piatră ori cărămidă. Cercetările arheologice întreprinse în Suceava, Baia, Botoşani, Siret, Hârlău, Iaşi, Vaslui, Huşi, Bacău, Tg. Trotuş, Roman, Piatra Neamţ, Tg. Neamţ, Tecuci, Focşani şi în multe alte aşezări rurale şi urbane, au condus la descoperirea a numeroase pivniţe ori beciuri boltite, construite din piatră sau cărămidă, legată cu mortar, nisip ori lut, unele dintre ele reprezentând lucrări arhitectonice veritabile. Călătorii străini din veacul al XVI-lea şi peregrinii din prima jumătate a secolului următor au descris în termeni laudativi vinul şi viile din Moldova[65].

---

61 *Ibidem*, p. 85.

62 *Ibidem.*

63 *Ibidem,* p. 86.

64 *Documente Iaşi,* vol. I, 1999, nr. 16, 28, 31, 60, 63, 67, 95, 104, 106, 113–116, 127, 145, 146, 160, 163, 181, 187, 191, 214, 223, 229, 246, 249, 250, 258, 279, 280, 286, 306, 358, 378, 421, 428, 454, 457, 492; documentele conţin tranzacţii şi danii reprezentând printre altele fălcii de vie.

65 C. Esarcu, Ştefan cel Mare, 1874, p. 92; *Călători străini*, vol. I, 1968, p. 149, 192–199, 381; M. Alexandrescu-Dersca, *op. cit.,* în *RdI,* XXI, 5, 1968, p. 860–861; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 47–48; G. Reichersdorffer, *Chorographia Moldovei*, în Al. Papiu-Ilarian, *op. cit.*, vol. III, 1864, p. 125–144.

https://biblioteca-digitala.ro

De asemenea, relaţiile de călătorie ale peregrinilor din veacurile XVI-XVII laudă bogăţia de pește din reţelele extinse de ape ale Moldovei (pâraie, râuri, bălţi, iazuri/heleșteie, lacuri etc.). Astfel, secretarul genovez al lui Petru Cercel, Franco Sivori, înregistra în rapoartele sale bogăţia piscicolă și valoarea peștelui în tranzacţiile comerciale. Chiar dacă Franco Sivori a călătorit doar prin Ţara Românească, în descrierile sale se referă și la situaţia din Moldova și aportul financiar semnificativ adus de vânzările de pește, provenit din bălţile din jurul târgurilor Brăila și Galaţi și, mai ales, de la gurile Dunării. Genovezul consemna că „este în special o abundenţă de crapi, care sunt așa de mari și grei, încât pot ajunge să cântărească 80 de livre" și că „acești pești, tăiaţi în lung, în patru bucăţi, sunt săraţi și puși la afumat și ies tot așa de buni și de fini ca și șunca". Franco Sivori a consemnat o realitate susţinută și de alte surse documentare și, anume că, ponderea cea mare a comerţului extern al Moldovei era focalizată spre Constantinopol, unde „sunt foarte apreciaţi"[66].

Cu toate acestea, cantităţi impresionante de pește erau transportate cu carele și în Polonia și Transilvania, reprezentând o sursă considerabilă de schimb și venit pentru Domnie, boieri și mănăstiri (prin taxele comerciale și preţurile ridicate pentru diverse sortimente de pește). De exemplu, mănăstirile Neamţ, Bistriţa și Galata posedau numeroase bălţi, iazuri și heleșteie, din care se exploata peștele și se vindea în porturile Chilia, Cetatea Albă ori Brăila sau se transportau dincolo de munţi, în Transilvania, Polonia, Ungaria și chiar mai departe. Uneori, actele pomenesc și de exploatări făcute de ţăranii liberi, pe lacurile sau bălţile din interiorul hotarelor satului lor ori de pe domeniile mănăstirești sau boierești, în schimbul prestării unor servicii ori contra unor sume de bani[67].

Așa cum am văzut, cele mai căutate mărfuri din Moldova erau cerealele (în special, grâul, dar și orzul sau ovăzul), legumele, mierea și ceara. De asemenea, pe pieţele internaţionale erau la mare căutare boii, vitele, caii, oile, porcii, precum și peștele moldovenesc. Mărfurile din Moldova au fost tranzacţionate nu numai în toată zona geografic românească, ci au fost solicitate de aproape toate statele Europei, ajungând în mod repetat la

---

[66] *Călători străini*, vol. III, 1971, p. 16–17; Șt. Pascu, *Petru Cercel și Ţara Românească la sfârșitul secolului XVI*, 1944, p. 177.

[67] *DIR*, *A, Moldova, veacul XIV-XV*, vol. I (1384–1475), 1954, p. 347; Al. I. Gonţa, *Legăturile economice dintre Moldova și Transilvania*, p. 62–64, 100, 116, 134, 150, 207; Al. I. Gonţa, *Domeniile feudale și privilegiile mănăstirilor moldovenești în timpul domniei lui Ștefan cel Mare*, în Șt. S. Gorovei, (ed.), Ștefan cel Mare și Sfânt (1504–*2004). Biserica. O lecţie de istorie*, Ed. Mușatinii, Putna, 2004, p. 200–201.

https://biblioteca-digitala.ro

Constantinopol, chiar și în Egipt. Astfel, produsele ţăranilor moldoveni au ajuns pe pieţele europene pe cale terestră și, cel mai adesea, pe rute maritime, din porturile Chilia și Cetatea Albă plecând constant mărfuri atât spre centrul, nordul și vestul Europei, cât și spre zona levantină[68]. Comerţul cu nordul și centrul continentului se făcea în principal prin intermediul târgurilor permanente de la Suceava, Siret, Hotin și Cernăuţi[69], în timp ce schimburile comerciale cu Ţara Românească și Transilvania se realizau și prin centrele Bacău, Tg. Trotuș, Piatra lui Crăciun, Tg. Neamţ, Suceava sau Baia[70]. Orânduiala internă statua târgurile pentru diverse categorii de mărfuri și pentru anumiţi negustori, care veneau din diferite state europene și cu care existau acorduri economice și politice. Spre exemplu, comerţul cu vite se desfășura la Adjud și Bacău, pentru a se evita supra-aglomerarea pieţelor de animale din celelalte târguri. În timp ce, brașovenii și liovenii își desfăceau mărfurile și cumpărau animale (vite, boi, viţei etc.) la Bacău, negustorilor sibieni le era permis accesul la piaţa Adjudului[71]. Odată cu organizarea vămilor, stabilirea traseelor, cu fixarea preţurilor și a taxelor, mărfurile negustorilor brașoveni intrau în Moldova lui Alexandru cel Bun pe la Oituz, Trotuș și ajungeau la Bacău, unde se realiza înregistrarea și vânzarea vitelor[72].

Privilegiile acordate de-a lungul secolelor negustorilor transilvăneni, munteni, lioveni, polonezi, italieni sau germani, de către domnii Moldovei, au impulsionat circulaţia mărfurilor, dar și a cunoștinţelor/tehnologiilor. Astfel, din documente reiese că negustorilor brașoveni, bistriţeni și celor din Șapte Scaune li se permitea să cumpere din Moldova cereale (grâu, ovăz, mei), vite

[68] N. Iorga, *Studii istorice asupra Chiliei și Cetăţii Albe*, 1899, p. 3–6; G. I. Brătianu, *op. cit.*, în *Buletin de l'Institute pour l'étude de l'Europe sud-orientale,* an IX, 5–6, 1922, p. 50–54; G. I. Brătianu, *op. cit.*, in series "Académie Roumanie, Études et Recherches" II, Cultura Naţională, Bucarest, 1927, p. 37; G. I. Brătianu, *Recherches sur le commerce génois dans la Mer Noire au XIIIe siècle*, 1929, p. 45–47; B. T. Câmpina, *Despre rolul genovezilor la gurile Dunării în sec. XIII-XIV*, în *RdI,* VI, 3, 1953, p. 79–119; idem, *Despre rolul genovezilor la gurile Dunării în sec. XIII-XIV*, în *RdI*, VI, 1, 1953, p. 191–236; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 49.

[69] I. Nistor, *Handel und Wandel in der Moldau bis zum Ende des 16. Jahrhunderts*, Ed. H. Pardini, Cernăuţi, 1912, p. 11; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 49.

[70] N. Iorga, *Istoria comerţului românesc: drumuri, mărfuri, negustori și orașe,* vol. I, *Epoca veche,* 1915, p. 34–36; R. Manolescu, *Comerţul Ţării Românești și Moldovei cu Brașovul,* 1965, p. 15–16, 18–20; C. C. Giurescu, *Le commerce sur la territoire de la Moldavie pendant la domination tatare (1241–1352)*, în *NÉH*, III, 1965, p. 55–70; Șt. Olteanu, *op. cit.*, *în RdI,* XXII, 5, 1969, p. 849–874; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 49.

[71] Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 60.

[72] N. Iorga, *Istoria comerţului românesc: drumuri, mărfuri, negustori și orașe,* vol. I, *Epoca veche,* 1915, p. 91.

https://biblioteca-digitala.ro

mari", cai, „boi și vaci", pește, oi, porci, miere de albine și ceară, piei de vite, de oi, miei, de lupi, de vulpi și de veveriţe[73]. Deosebit de interesant este că actele domnești au înregistrat măsuri economice protecţioniste din partea statului moldav, astfel încât, grânele și cerealele, în general, au beneficiat de un regim special de tranzacţionare, cel puţin până la începutul veacului al XVI-lea. Se cunoaște că aceste produse nu figurau în listele pentru export prevăzute în privilegiile acordate negustorilor diferitelor state. Grâul și celelalte cereale reprezentau hrana principală a locuitorilor Moldovei, iar producţiile anuale abia reușeau să constituie rezervele necesare supravieţuirii acestora. Se poate vorbi de exporturi regulate de grâne abia după instituirea monopolului turcesc asupra economiilor celor două ţări românești extracarpatice (prima jumătate a veacului al XVI-lea)[74]. Se pare că P. P. Panaitescu a semnalat primul document care atestă exportul grâului peste hotarele ţării. Astfel, într-un act emis de Ștefan cel Mare la 15 august 1471 călugărilor mănăstirii Probota, aceștia ar fi obţinut acceptul domnului Moldovei de a merge cu grâu, miere, pește sau cu orice alte mărfuri la Chilia fără a plăti vama la Ţuţora pentru mărfurile ce aveau să fie tranzacţionate în portul dunărean de la Marea Neagră și care ar fi trebuit să fie încărcate pe corăbii și transportate în alte ţări[75].

Cu siguranţă, fără existenţa unor drumuri comerciale consacrate, dezvoltarea economică și negoţul ar fi avut de suferit, iar comunităţile umane ar fi rămas cantonate într-o economie autarhică, insuficient să asigure cele necesare supravieţuirii umane. Poziţia geografică a Moldovei, într-o zonă de contact deal-câmpie, cu o amplă deschidere către Dunăre și Marea Neagră, recomandă acest spaţiu ca o adevărată zonă de tranzit comercial între nordul baltic și Orient, pe de o parte, și între centrul și estul Europei, pe de altă parte. Interesul declarat al coroanei maghiare și apoi al Imperiului Otoman pentru controlul efectiv a acestui adevărat coridor al migraţiilor și comerţului era în secolul al XV-lea o dovadă a importanţei sale deosebite. Odată cu consolidarea statului medieval al Moldovei în secolele XIV-XV, comerţul s-a desfășurat pe două axe principale: gurile Dunării-Polonia-Marea Baltică și gurile Dunării-Brașov-orașele central europene. Astfel, miza controlului

---

[73] *Documente Hurmuzaki*, vol. XV_2, 1913, p. 1181; I. Ursu, Ștefan cel Mare, domn al Moldovei de la 12 aprilie 1457 până la 2 iulie 1504, Ed. Institutul de Arte Grafice „Antonescu", București, 1925, p. 375–379; I. Bogdan, *Documentele lui Ștefan cel Mare,* vol. II, 1913, p. 271–288, 329–330, 339–342; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 62, 64.

[74] V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 35. Antonio Maria Graziani consemna în 1564 că oamenii lucrau pământurile fertile și cultivau soiul de grâu de primăvară, obţinând doar cantităţile necesare supravieţuirii acestora.

[75] Șt. Andreescu, *op. cit.,* în *SMIM,* XVII, 1999, p. 112.

https://biblioteca-digitala.ro

efectiv al porturilor dunărene și a celor de la Marea Neagră a augmentat politica expansionistă a Imperiului Otoman, care s-a și impus pentru o lungă perioadă de timp, instituind un monopol dificil de suportat pentru economia celor două state românești extracarpatice. De asemenea, știm din sursele scrise și documentele cartografice că, pe lângă rutele principale, consacrate, exista în acest spaţiu o densă reţea de drumuri secundare, reprezentată de şleauri înguste care legau între ele practic toate localităţile din Moldova.

Consideraţii finale

Studiul unor categorii de izvoare documentare a relevat faptul că activităţile agricole și meșteșugărești, precum și negoţul au constituit domeniul fundamental al economiei statelor medievale românești. Inovaţiile tehnologice și prefacerile la nivelul utilajului agricol au susţinut în primul rând progresul în toate domeniile de activitate. Mai ales activităţile agricole și pastorale au reprezentat îndeletniciri decisive pentru satisfacerea necesităţilor alimentare și cotidiene ale comunităţilor medievale. Nevoia de a obţine câmpuri mai extinse pentru agricultură a determinat modificarea peisajului natural și ecologic al teritoriilor extracarpatice românești. Cu alte cuvinte, în perioada secolelor XVII-XIX agricultura a contribuit decisiv la transformarea mediului înconjurător, cu efecte determinante asupra tuturor ecosistemelor.

Contextul politic și militar al epocii a creat mediul determinant al evoluţiei economice în spaţiul carpato-nistrean. Invaziile repetate, contactele cu populaţiile turcice și înfruntările militare cu oștile statelor vecine, variaţiile climatice, molimele și dezastrele naturale au influenţat ritmul dezvoltării vieţii economice a statului moldav. Altfel spus, dinamica economiei agrare a înregistrat sub impactul factorilor menţionaţi etape de involuţie dar și de real progres, când teritoriul moldovenesc a devenit atât piaţă de desfacere și depozit pentru majoritatea statelor vecine cât și furnizor de mărfuri.

Din analiza surselor scrise de mai sus se desprind câteva idei esenţiale pentru un viitor demers exhaustiv al economiei Ţării Moldovei în perioada medievală. Astfel, domeniile boierești și mănăstirești, dar și gospodăria ţărănească erau depozitarele unui număr semnificativ de vite, boi și cai, folosite ca animale de tracţiune la munca câmpului, la pădure sau în transporturi. De asemenea, alături de aceste animale, erau crescute și alte categorii de vietăţi domestice precum porcii, oile și caprele, care asigurau necesarul de hrană și de mărfuri (carne, lapte, brânzeturi, seu sau grăsime, piei, lână ș. a.), destinate schimburilor comerciale.

Însă, pentru a determina acumulările de capital al Domniei pentru un

https://biblioteca-digitala.ro

anumit interval de timp ar trebui evaluate tranzacţiile comerciale înregistrate la un moment dat, pentru acel segment temporal. Spre exemplu, în timpul domniei lui Ștefan cel Mare, într-o scurtă perioadă de timp neafectată de crize politice și militare, au fost consemnate o serie de tranzacţii cu sume de peste 35.000 de zloţi fiecare, în condiţiile în care tributul anual al Moldovei datorat Porţii Otomane se ridica la circa 2.000 de galbeni[76]. Apoi, după criza economică și politică din prima parte a secolului al XVI-lea, mai exact, în timpul lui Alexandru Lăpușneanu, s-au reluat schimburile comerciale, chiar dacă acesta se angajase să trimită la Constantinopol, pe lângă tributul anual de 30.000 de galbeni încă 12.000 de capete de boi anual[77]. Moldova a fost obligată la constrângeri mai dure, iar în a doua jumătate a secolului al XVI-lea, în capitala Imperiului Otoman aveau să ajungă nu mai puţin de 100.000 kg de orz, necesari întreţinerii oștilor turcești încartiruite la Istanbul și Belgrad. La scurt timp, mai exact în 1566, a urmat instituirea monopolului turcesc cu grave repercusiuni asupra economiei și comerţului moldovenesc, situaţie survenită în urma puternicei crize politice și militare care a lovit deopotrivă Moldova, dar și Ţara Românească[78]. Documentele interne marchează un alt moment nefericit în istoria Moldovei (în anii 1547–1548), când lipsei alimentelor de pe pieţele interne, cauzată de criza politică și colapsul financiar al Domniei, i s-a adăugat o iarnă cumplit de geroasă, care a distrus recoltele, pomii, viile și a afectat inclusiv animalele domestice[79]. Reducerea numărului animalelor, a cantităţilor de produse și alimente pe pieţele de desfacere ale Moldovei a fost dublată de insecuritatea drumurilor comerciale[80], factori care au cauzat prăbușirea economiei ţării și îngheţarea schimburilor negustorești pentru o bună bucată de vreme. Mai departe, documentele interne datând din primele decenii ale veacului al XVII-lea înregistrează o cerere crescândă a vitelor și evidenţiază lipsa lor de pe pieţele interne. Războaiele și luptele interne pentru tron, pretenţiile financiare exagerate și monopolul comercial impus de Imperiului Otoman Ţărilor Române, la care se adaugă calamităţile naturale, bolile, molimele, ciuma și invaziile lăcustelor sau a altor dăunători au marcat evoluţia economiei și a comerţului moldav. Drept urmare, în acte nu surprindem decât extrem de rar vânzări de vite, de cele mai multe ori negoţul fiind înlocuit de schimburi în natură, în locul ocinilor

---

[76] Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 87.

[77] *Ibidem*, p. 141.

[78] M. Guboglu, *Catalogul documentelor turcești*, vol. II, Ed. Științifică, București, 1965, p. 40, nr. 114.

[79] Grigore Ureche, *Letopisețul* Ţării Moldovei, 1958, p. 156; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 134.

[80] *Documente Hurmuzaki*, vol. XV_1, 1911, p. 464–465, nr. 863.

https://biblioteca-digitala.ro

oferindu-se vite sau alte animale de talie mare. Spre exemplu, pentru caii necesari la muncă ori pentru echiparea cavaleriei domnești, pentru boii de tracţiune, pentru vacile de lapte, pentru oi, capre sau porci, locuitorii satelor și-au pus chezășie sau chiar au vândut o parte din pământuri, ogoarele, grădinile, părţile de vie și chiar întreaga gospodărie[81].

Tot din această perioadă (sfârșitul secolului al XVI-lea și începutul veacului al XVII-lea) deţinem și date referitoare la contravaloarea alimentelor de bază ori a celor mai solicitate mărfuri tranzacţionate. Astfel, registrele cu cheltuieli brașovene și bistriţene au stabilit preţurile crâblei de grâu, în 1602, la doi florini, apoi la 6 florini, pentru ca în 1604, în Cluj să fie apreciată la 12 florini, iar în alte târguri din Transilvania chiar la 14 florini[82]. O pâine era cotată cam la 80 de pfeningi, o găină la 60 de pfeningi, un ou la 4 pfeningi, o măsură de vin la 20 de pfeningi, iar una de bere la nu mai puţin de 16 pfeningi[83].

Rezumând, putem aprecia că aproape 70% din comerţul Moldovei cu celelalte participante la acest joc al schimbului o reprezentau animalele. Apoi, în procente substanţial mai reduse, se poziţionau celelalte mărfuri cum ar fi cerealele (grâul, orzul, meiul), legumele, mierea, ceara și peștele.

Astfel, putem concluziona că informaţiile transmise de aceste izvoare documentare au evidenţiat o societate medievală locală fascinantă, angrenată aproape constant în dinamica jocului schimbului. În acest context, sursele documentare au augmentat potenţialul de valorificare tocmai datorită diversificării domeniilor de cercetare implicate în studiul fenomenului economic medieval românesc. Cu certitudine, demersurile viitoare bazate pe abordări interdisciplinare va propulsa aceste teme în categoria obiectivelor prioritare ale cercetării știinţifice în România.

---

[81] V. Costăchel, P. P. Panaitescu, A. Cazacu, *op. cit.*, 1957, p. 384–385, 392, 394, 397–401.

[82] *Documente Hurmuzaki*, XV_2, 1913: 811–812, nr. 1656.

[83] A. Veress, *Documente privitoare la istoria Ardealului, Moldovei și Ţării Românești*, VII, 1931, p. 204–205; Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 176.

https://biblioteca-digitala.ro

Resurse de carne și consum pe teritoriul Moldovei în secolele XIV-XVIII. Considerații arheozoologice

Luminița Bejenaru, Ludmila Bacumenco-Pîrnău***

Abstract: *Animal remains of urban and rural settlements in Moldavia of 14th – 18th centuries are described in terms of their frequencies (i.e. number of rests and minimum number of individuals), and in terms of selection by age and sex. Domestic and wild species are discussed, and animal exploitation patterns show that the urban communities had a distinct development. The influence of ethnic and religious factor on the structure of livestock is emphasised in settlements under Mongolian occupation (i.e., Orheiul Vechi and Costești). The consumption of horse meat persisted sporadically in both rural and urban settlements of Moldavia.*

Keywords: *archaeozoology, Moldova, 14th–18th centuries, towns, rural settlements.*

Introducere

De-a lungul mileniului II d.Hr., carnea, alături de cereale și legume, a constituit unul dintre elementele importante ale regimului alimentar al locuitorilor din Moldova, mai cu seamă medievală. Provenită de la diverse specii de mamifere, păsări, pești, sub diferite forme și calități, carnea se regăsea pe mesele domnești, la curţile boierilor sau în casele oamenilor simpli. O mare parte din populaţia de la orașe era aprovizionată constant cu carne proaspătă, sărată sau afumată, de către măcelarii care deţineau scaunele de carne (trunchiuri de tăiat) sau *mesearniţele.* În acest context, considerăm importantă evaluarea arheozoologică a rolului pe care îl aveau animalele pentru dieta locuitorilor din așezările Moldovei medievale și premoderne, precum

* Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iași; Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov", Academia Română – Filiala Iași; lumib@uaic.ro.
** Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași; ludmila.pirnau@gmail.com.

https://biblioteca-digitala.ro

și identificarea diversităţii consumatorilor în funcţie de factorii geografici, etnici/religioși, de mediul urban sau rural. Importanţa acestei evaluări se explică și prin faptul că teritoriul Moldovei s-a aflat timp de câteva milenii la graniţa dintre blocul agricultorilor cerealieri și cel al păstorilor stepei, dintre civilizaţiile mediteraneene și „barbaricum", dintre Occident și Orient, dintre Europa comună și Asia plină de enigme[1].

În lucrarea de faţă ne propunem evaluarea unui aspect important privind regimul alimentar al populaţiei din Moldova secolelor XIV-XVIII, și anume, consumul de carne în satele și orașele moldovenești. De asemenea, se urmăresc schimbări în diversitatea faunistică ca rezultat a unor exploatări excesive a resurselor naturale (atât de vegetaţie, cât și de faună) de către comunităţile Moldovei pe parcursul ultimelor secole.

Cadrul general de studiu

Prezentul studiu reprezintă o sinteză arheozoologică bazată în principal pe analize anterioare publicate, dar și pe date inedite. Au fost luate în studiu eșantioane arheozoologice datând din secolele X-XVIII, din situri rurale (Hudum, Negrești, Borniș, Nicolina, Hlincea, Bârlad, Bârlălești, Proscureni, Stâncăuţi, Alcedar, Echimăuţi, Pohorniceni, Lozova, Lucașeuca, Calfa, Hansca) și urbane (Baia, Siret, Vaslui, Targu Trotus, Lăpușna, Orheiul Vechi și Costești), situate la vest și est de Prut, după cum reiese din Tabelul 1 și Fig. 1.

Tabelul 1. Eșantioane arheozoologice luate în studiu.

Sit	Tip de așezare	Datare	Mărime eșantion	Referinţă bibliografică
Baia	urban	XIV-XVII	8415	Haimovici, 1980a[1]; Bejenaru, 2003[2]; Albu, 2002[3]; Ionescu, 2002[4]; Nistor, 2003[5]; Cavaleriu, 2004[6]
Siret	urban	XIV-XV	5833	Haimovici *et al.*, 1993[7]; Bejenaru, 2003[8]; Rotaru, 2002[9]
Vaslui	urban	XV	1900	Haimovici, 1992[10]
Târgu Trotuș	urban	XIV-XVII	510	Bejenaru, 2003[11]
Lăpușna	urban	XV-XVII	2143	Bejenaru *et al.*, inedit[12]
Orheiul Vechi	urban	XIV-XVII	9953	David, 1982[13]; Bejenaru *et al.*, 2003[14]
Costești	urban	XIV	4892	Bejenaru *et al.*, inedit[15]
Hudum	rural	XIV	128	Haimovici, 1993a[16]
Negrești	rural	XVII	323	Haimovici și Cojocaru, 1987[17]

[1] V. Spinei, *Ultimele valuri migratoare de la nordul Marii Negre și al Dunării de Jos*, Ed. Institutul European, Iași, 1996.

https://biblioteca-digitala.ro

Sit	Tip de așezare	Datare	Mărime eșantion	Referință bibliografică
Borniș	rural	XIV-XVII	2074	Haimovici, 1994[18]
Nicolina	rural	XII-XIII	47	Haimovici, 1993b[19]
Hlincea	rural	XIV-XV	152	Haimovici și Cojocaru, 1987[20]
Bârlad	rural	XIII-XIV	800	Haimovici, 1980b[21]
Bârlălești	rural	X-XI	1300	Haimovici, 1984[22]
Proscureni	rural	VI-XII	1691	David, 1982[23]
Stâncăuţi	rural	XV-XVIII	67	David, 1982[24]
Alcedar	rural	IX-X	990	David, 1982[25]
Echimăuţi	rural	IX-X	3911	David, 1982[26]
Păhărniceni	rural	VIII-XIV	1175	David, 1982[27]
Lozova	rural	XIV	373	David, 1982[28]
Lucașeuca	rural	IX-XV	796	David, 1982[29]
Calfa	rural	IX-XI	100	David, 1982[30]
Hansca	rural	X-XIV	5999	David, 1982[31]

[1] S. Haimovici, *Studiul materialului faunistic din așezarea orășenească de la Baia*, în *Anexe* la E. Neamţu, V. Neamţu, S. Cheptea, *Orașul medieval Baia în secolele XIV-XVII*, Ed. Junimea, Iași, 1980a, p. 270–273.

[2] L. Bejenaru, *Arheozoologia spaţiului românesc medieval*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza" Iași, 2003.

[3] C. Albu, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Baia – Suceava*, Lucrare de Licenţă, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" Iași, Iași, 2002.

[4] G. Ionescu, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Baia (Suceava)*, Lucrare de Licenţă, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" Iași, Iași, 2002.

[5] I. Nistor, *Reconstituirea paleoeconomică pentru așezarea medievală de la Baia (judeţul Suceava) date arheozoologice*, Lucrare de Licenţă, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" Iași, Iași, 2003.

[6] R. Cavaleriu, *Date arheozoologice privind orașul medieval Baia-Suceava*, Lucrare de Licenţă, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" Iași, Iași, 2004.

[7] S. Haimovici, C. Tarcan, G. Amaximoaie, *Studiul arheozoologic cu privire la materialul provenit din orașul medieval Siret (secolele XIV-XV)*, în *ArhMold*, XVI, p. 311–320.

[8] L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

[9] I. Rotaru, *Studiul unui eșantion arheozoologic provenit din așezarea medievală de la Siret (Suceava)*, Lucrare de Licenţă, Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" Iași, Iași, 2002.

[10] S. Haimovici, *Studiul arheozoologic al materialului aparţinând secolului XV provenit din orașul medieval Vaslui*, în *AMM*, XII-XIV, Vaslui, 1992, p. 64–92.

[11] L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

[12] L. Bejenaru, L. Bacumenco-Pîrnău, I. Ursu, I. Ciobanu, *Date arheozoologice privind situl medieval de la Lăpușna* (manuscris).

[13] A. David, *Formirovanie teriofauny Moldavii v Antropogene (Evolution of terrestrial fauna in Moldova during Quaternary)*, Chișinău, 1982.

[14] L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *Date arheozoologice privind complexul arheologic Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, XII, Chișinău, 2003, p. 85–91.

[15] L. Bejenaru, S. Stanc, V. Vornic, *Date arheozoologice privind situl medieval de la Costești* (manuscris).

[16] S. Haimovici, *Studiul materialului paleofaunistic medieval (secolul XIV) descoperit în cătunul Hudum, judeţul Botoșani*, în *Hierasus*, IX, Botoșani, 1993a, p. 229–234.

[17] S. Haimovici, I. Cojocaru, *Studiul materialului paleofaunistic din unele așezări feudale rurale din Moldova*, în *ArhMold*, XI, 1987, p. 259–266.

https://biblioteca-digitala.ro

[18] S. Haimovici, *Studiul arheozoologic al resturilor din două așezări medievale situate în județul Neamț*, în *MemAntiq*, XIX, Piatra Neamţ, 1994, p. 431–452.
[19] Idem, *Studiul materialului osteologic descoperit într-un bordei din secolele XII-XIII de la Nicolina-Iași*, în *ArhMold*, XVI, 1993b, p. 307–310.
[20] S. Haimovici, I. Cojocaru, *op. cit.*, 1987.
[21] S. Haimovici, *Resturile faunistice din așezarea de la Bârlad din secolele XIII-XIV*, în *ArhMold*, IX, 1980b, p. 85–91.
[22] S. Haimovici, *Studiul materialului paleofaunistic din așezarea datând din secolele X-XI e.n., de la Bârlălești (județul Vaslui)*, în *AMM*, Vaslui, V-VI, 1984, p. 205–212.
[23] A. David, *op. cit.*, 1982.
[24] *Ibidem*.
[25] *Ibidem*.
[26] *Ibidem*.
[27] *Ibidem*.
[28] *Ibidem*.
[29] *Ibidem*.
[30] *Ibidem*.
[31] *Ibidem*.

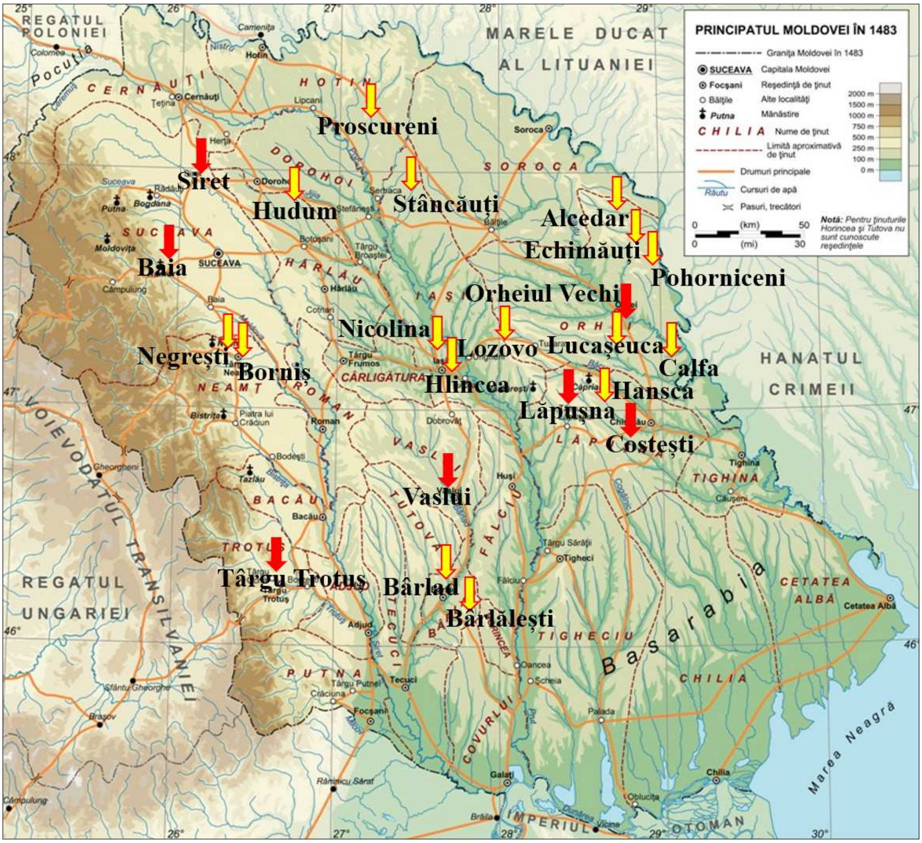


Fig. 1. Situri studiate din punct de vedere arheozoologic (roșu=urban; galben=rural).

Cuantificarea eşantioanelor studiate a fost realizată prin stabilirea numărului de resturi (NR) pentru fiecare taxon şi prin estimarea numărului minim de indivizi (NMI). Estimările de vârsta şi sex pentru unii taxoni identificaţi au fost realizate utilizând criterii recunoscute în practica arheozoologică internaţională[2].

Animale domestice consumate

După cum reiese din Fig. 2 şi 3, eşantioanele arheozoologice sunt dominate de resturile animalelor domestice, care reprezintă în majoritatea

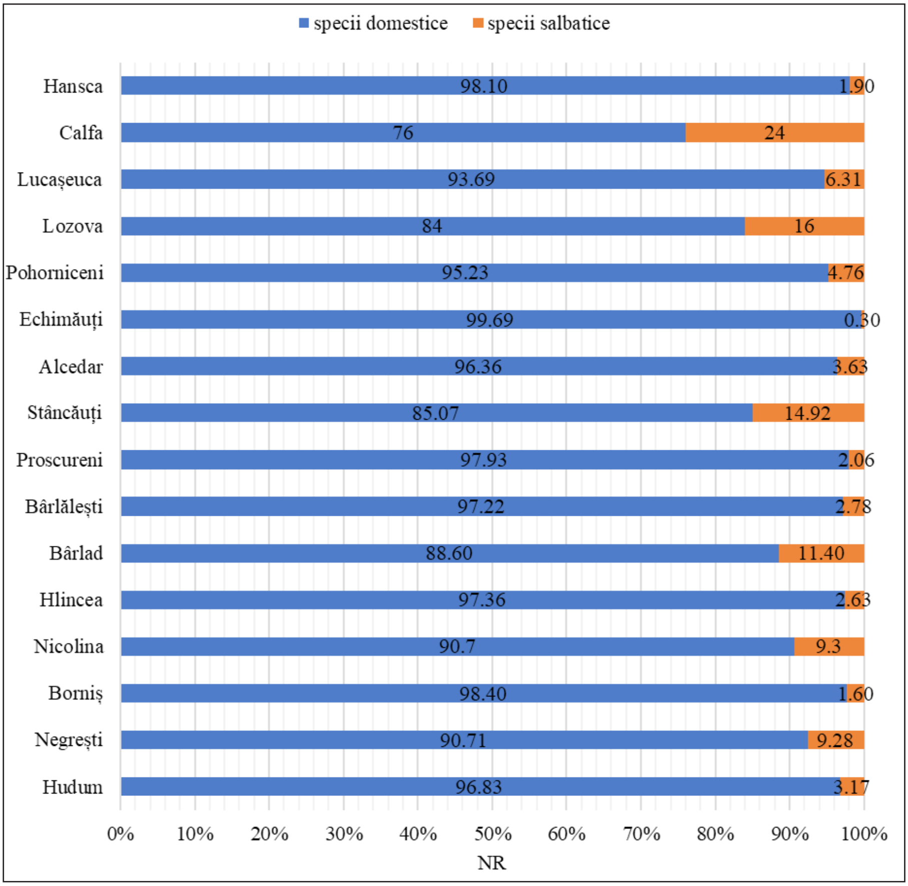


Fig. 2. Proporţiile resturilor de animale domestice *versus* sălbatice identificate în eşantioane de provenienţă rurală.

[2] L. Bejenaru, *Archaeozoogical Approach to Medieval Moldavia*, British Archaeological Reports, Archaeopress, Oxford, England, 2009.

https://biblioteca-digitala.ro

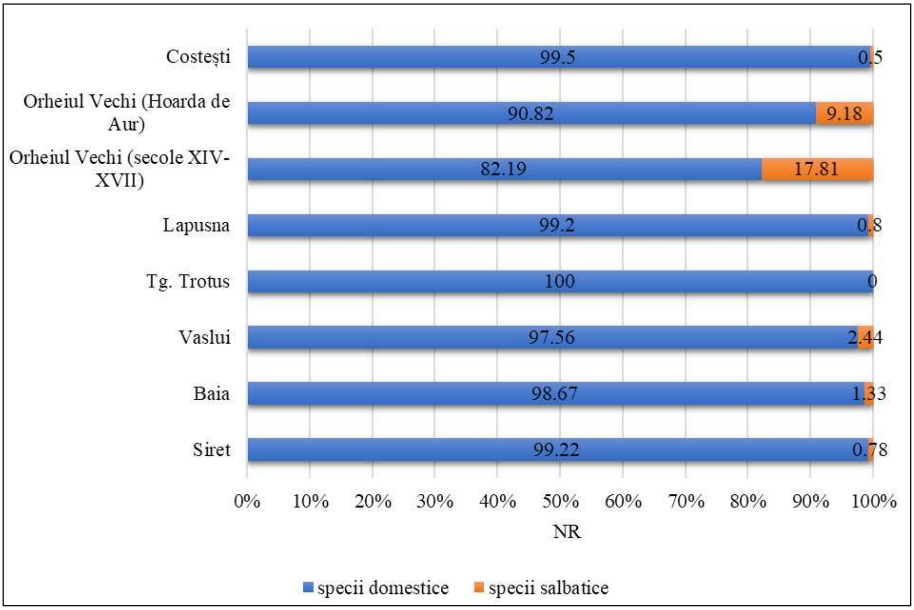


Fig. 3. Proporţiile resturilor de animale domestice *versus* sălbatice identificate în eșantioane de provenienţă urbană.

cazurilor peste 90% din totalul celor identificate. În medie, frecvenţa resturilor de animale domestice apare ușor mai crescută în eșantioanele de provenienţă urbană (circa 99%) în comparaţie cu cele de provenienţă rurală (circa 92%). Eșantionul de la Orheiul Vechi constituie o excepţie, înregistrând frecvenţe mai mici pentru speciile domestice (90,82% pentru secolul al XIV-lea, respectiv 82,19% pentru secolele următoare), motiv pentru care nu a fost inclus în calcularea mediei. Lista speciilor domestice identificate include mai cu seamă mamifere, dar și păsări. În ceea ce privește grupul mamiferelor domestice, compoziţia sa pare relativ omogenă. Următoarele specii sunt prezente în mod constant: bovine (*Bos taurus*), oi și capre (*Ovis aries* și *Capra hircus*), porc (*Sus domesticus*), precum și cal (*Equus caballus*). Câinele (*Canis familiaris*) și pisica (*Felis domesticus*) au fost, de asemenea, identificate în multe din eșantioanele analizate. Păsările domestice, deși sunt frecvent menţionate în documente, ele apar mai rar și cu frecvenţe foarte reduse. Au fost identificate ca specii găina (*Gallus domesticus*) și gâsca (*Anser domesticus*). În cazul păsărilor domestice, trebuie considerată o subestimare a frecvenţei lor, având în vedere că, pe de o parte, au fost consumate și de către alte animale (mai ales câini), iar pe de altă parte recuperarea resturilor din situri a fost deficitară întrucât nu s-a practicat cernerea sedimentelor.

https://biblioteca-digitala.ro

Atât în ceea ce privește numărul de resturi (NR), cât și numărul minim de indivizi (MNI), animalele domestice cu ponderea cea mai mare în majoritatea siturilor investigate sunt bovina, porcul și oaia/capra. Eșantioanele investigate indică faptul că resturile de bovine apar cel mai frecvent, cu excepţia așezării rurale de la Negrești (Neamţ), în care predomină porcul, și a orașelor orientale controlate de mongoli (Hoarda de Aur) în secolul al XIV-lea de la Orheiul Vechi și Costești, în care primul loc este deţinut de oaie/capră (Fig. 4–5).

În eșantioanele de provenienţă urbană, din care au fost excluse cele două orașe mongole (Orheiul Vechi – secolul XIV și Costești), resturile de bovină domestică înregistrează o medie de circa 67% din totalul celor identificate, cu maxime în Podișul Sucevei, la Baia și Siret (circa 77%, respectiv 70%). În cazul eșantionului de la Târgu Trotuș, frecvenţa bovinei domestice este supraevaluată prin surprinderea și colectarea resturilor dintr-un atelier de prelucrare a coarnelor și pieilor de bovine[3]. Urmează, ca medie a frecvenţei de resturi, porcul (circa 15%), apoi oaia/capra (circa 9%). Dintre siturile urbane pentru care s-au calculat mediile de frecvenţă, Lăpușna prezintă o pondere mai crescută a consumului de oaie/capră (24,65%), respectiv un procent mai scăzut de porc (7,86%).

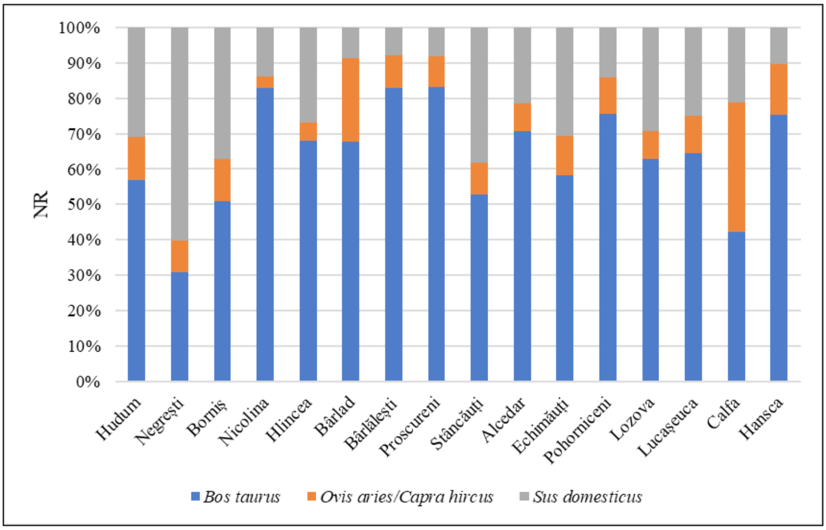


Fig. 4. Proporţiile resturilor provenite de la principalele specii domestice din eșantioane de provenienţă rurală.

[3] L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003.

https://biblioteca-digitala.ro

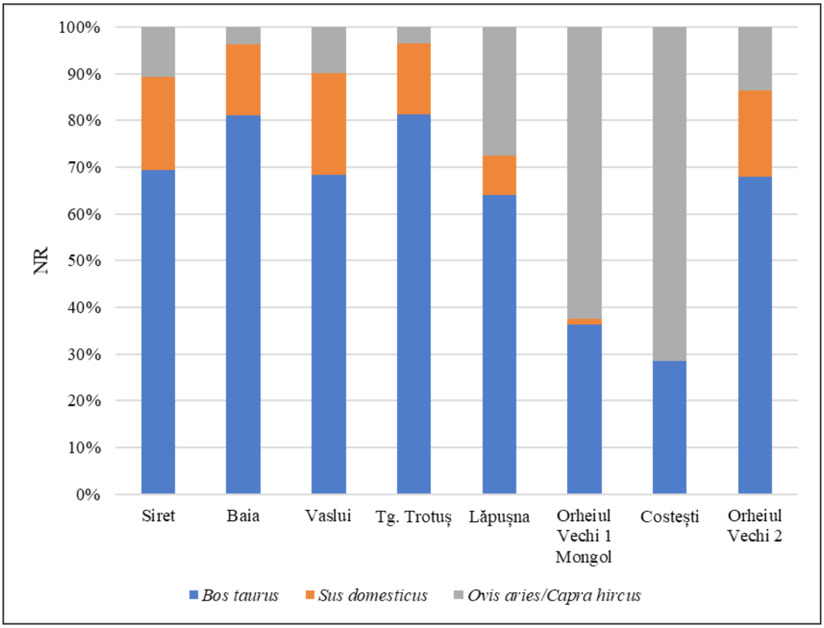


Fig. 5. Proporţiile resturilor provenite de la principalele specii domestice din eșantioane de proveniență urbană.

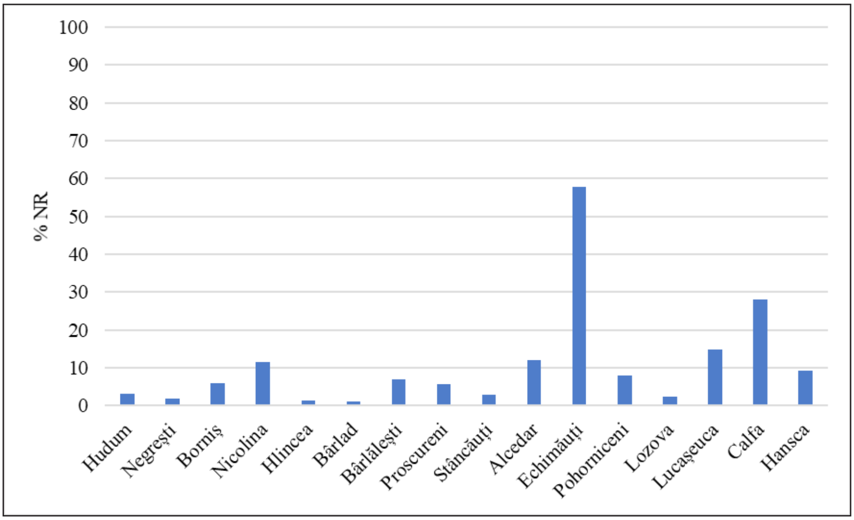


Fig. 6. Proporţiile resturilor de cal din eșantioane de proveniență rurală.

https://biblioteca-digitala.ro

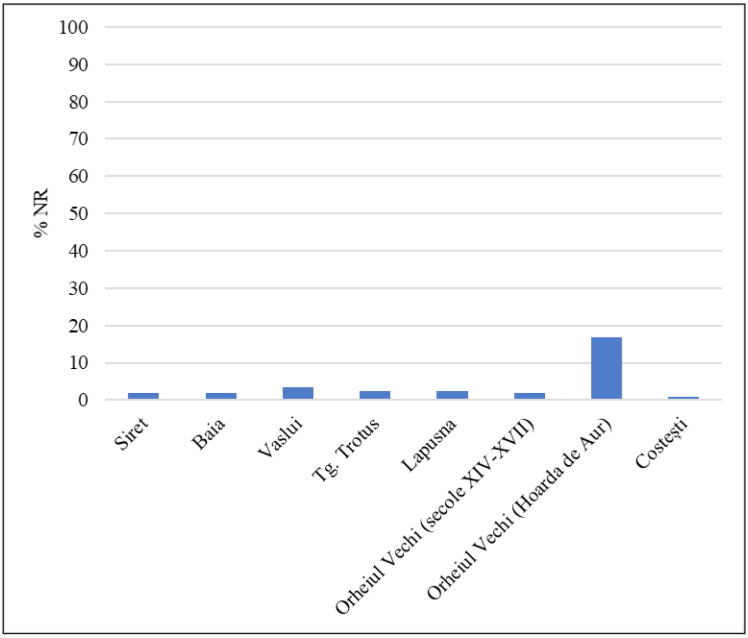


Fig. 7. Proporţiile resturilor de cal din eșantioane de provenienţă urbană.

Frecvenţa resturilor de cal este în general scăzută în eșantioanele luate în studiu, dar cu o diferenţă semnificativă între cele de provenienţă rurală (în medie circa 10% din totalul resturilor identificate) și cele urbane (circa 2%) (Fig. 6–7). Consumul cărnii era practicat cel puţin ocazional, după cum dovedesc frecvenţele crescute ale resturilor din unele situri (Echimăuţi, Calfa, Orheiul Vechi, Lucașeuca, Alcedar, Nicolina), caracterul fragmentar al elementelor scheletice, precum și urmele de ardere și tranșare identificate la Baia, Târgu Trotuș și Orheiul Vechi[4].

Selecţia animalelor domestice după vârstă și sex

Bos taurus. Aprecierea vârstei de sacrificare la bovina domestică a fost realizată în principal pe baza stadiului de fuziune epifizară a metapodalelor. Astfel, se constată că se practica sacrificarea predominantă a animalelor mature, cu vârste de peste doi ani și jumătate, ponderea lor variind ușor între așezări în jurul unei medii de circa 76% NMI (Fig. 8). Considerând și uzura dentară în cazul bovinelor sacrificate ca adulte, poate fi conturat un model general de selecţie axat pe categoria de vârstă 4 și 6 ani. Exemplarele de

[4] L. Bejenaru, *op. cit.*, 2003; L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *op. cit.*, 2003.

https://biblioteca-digitala.ro

2,5–4 ani sunt rare, această grupă de vârstă fiind probabil păstrată în vederea exploatării pentru produsele lor secundare (lapte, reproducere, forţă de tracţiune)[5].

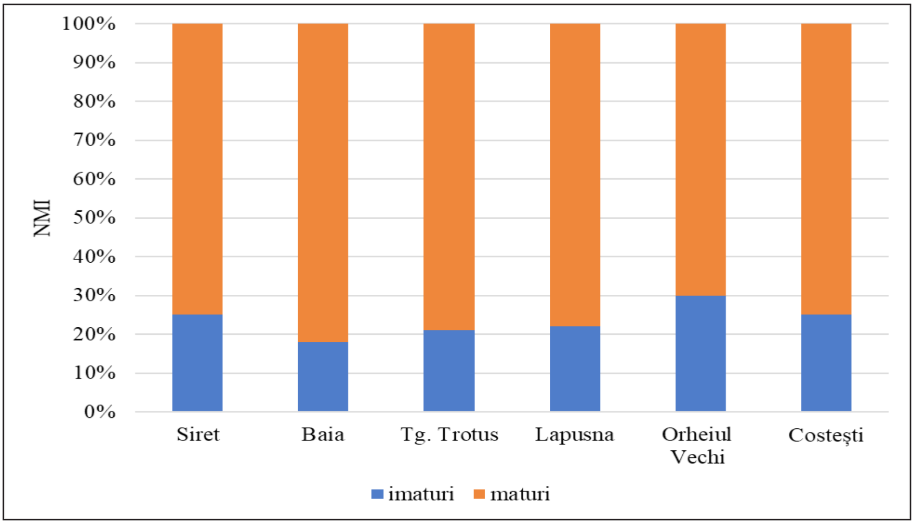


Fig. 8. Proporţii imatur/matur la sacrificarea bovinei domestice.

Pe baza dimensiunilor prelevate la nivelul oaselor metapodale întregi, aparţinând exemplarelor adulte, s-a apreciat sexul respectivilor indivizi, rezultând o prevalenţă a femelelor în eşantioanele mari, precum cele de la Baia, Siret, Orheiul Vechi, chiar Târgu Trotuş. Exemplarele mascule şi cele castrate apar rar ca indivizi maturi în cadrul eşantioanelor studiate, fiind probabil selectaţi pentru sacrificare la vârste imature, mai mici de doi ani şi jumătate.

Sus domesticus. În cazul porcului domestic, starea uzurii dentare la nivelul resturilor identificate indică o sacrificare a exemplarelor predominant la vârste de peste un an, determinată de ritmul mai lent de creştere a tipului care era crescut. În ceea ce priveşte raportul estimat dintre sexe, acesta apare relativ echilibrat, ceea ce sugerează că nu a existat o selecţie strictă în funcţie de sex[6].

Ovis aries / Capra hircus. Ca şi în cazul porcului, estimarea vârstelor la sacrificare pentru oaie/capră s-a bazat analiza dentiţiei, rezultând că, în

[5] L Bejenaru, *Faunal exploitation patterns at urban settlements in medieval Moldavia*, în A. Choyke, G. Jaritz (eds.), *Animaltown: Beasts in Medieval Urban Space*, British Archaeological Reports Oxford Ltd, Oxford, 2017, p. 103–114.

[6] L. Bejenaru, *op. cit.*, 2017.

https://biblioteca-digitala.ro

medie, cel puţin o treime din exemplare erau sacrificate ca imature (la vârste mai mici de 1,5 ani). Selecţia animalelor tinere pare să se fi făcut diferit: fie ca miei/iezi de până în șase luni (de exemplu, la Baia, Siret), fie la vârste de 6–18 luni (de exemplu, la Orheiul Vechi și Costești, perioada mongolă).

Considerând dimorfismului sexual secundar exprimat în mărimea corpului, dimensiunile osoase arată o predominanţă a femelelor în grupul de exemplare adulte; masculii apar rar.

Equus caballus. Întrucât s-a menţionat consumul cărnii de cal, se pune și problema unei eventuale selecţii a exemplarelor în vederea sacrificării. În general, resturile de cal identificate în eșantioanele studiate provin de la indivizi maturi și doar rareori de la exemplare imature (de exemplu, la Târgu Trotuş, Orheiul Vechi). Se presupune astfel că hipofagia era practicată rar în cazul unor animale accidentate sau/și în momente de criza alimentară.

Mamifere sălbatice vânate

După cum s-a precizat anterior, resturile de mamifere sălbatice reprezintă doar o mică parte din eșantioanele studiate, ceva mai bine reprezentare totuși ca medie în siturile rurale (Fig. 2–3). Procentele relativ scăzute de resturi scheletice provenite de la speciile vânate se datorează și restricţiilor impuse de dreptul la vânătoare, cu un puternic caracter social în detrimentul maselor populare. Acestora din urmă le era permis să vâneze doar pentru a-și putea plăti taxele prin cotele de carne și blană[7].

Speciile de mamifere sălbatice identificate sunt: cerbul (*Cervus elaphus*), căpriorul (*Capreolus capreolus*), cerbul lopătar (*Dama dama*), bourul (*Bos primigenius*), mistreţul (*Sus scrofa*), iepurele de câmp (*Lepus europaeus*), ursul brun (*Ursus arctos*), lupul (*Canis lupus*), vulpea (*Vulpes vulpes*), jderul (*Martes* sp.), bursucul (*Meles meles*). Dintre acestea, cerbul, mistreţul și căpriorul prezintă frecvenţele cele mai mari de resturi.

Urmărind în Fig. 9 proporţiile resturilor provenite de la principalele specii de mamifere vânate, se poate constata că în eșantioanele de proveninţă rurală cerbul se detașează clar ca pondere. În siturile urbane frecvenţa cerbului scade, fiind întrecut de altele, precum mistreţul la Siret sau/și căpriorul la Baia și Vaslui.

[7] C. C. Giurescu, *Istoria pădurii românești din cele mai vechi timpuri până astăzi*, Ed. Ceres, București, 1976.

https://biblioteca-digitala.ro

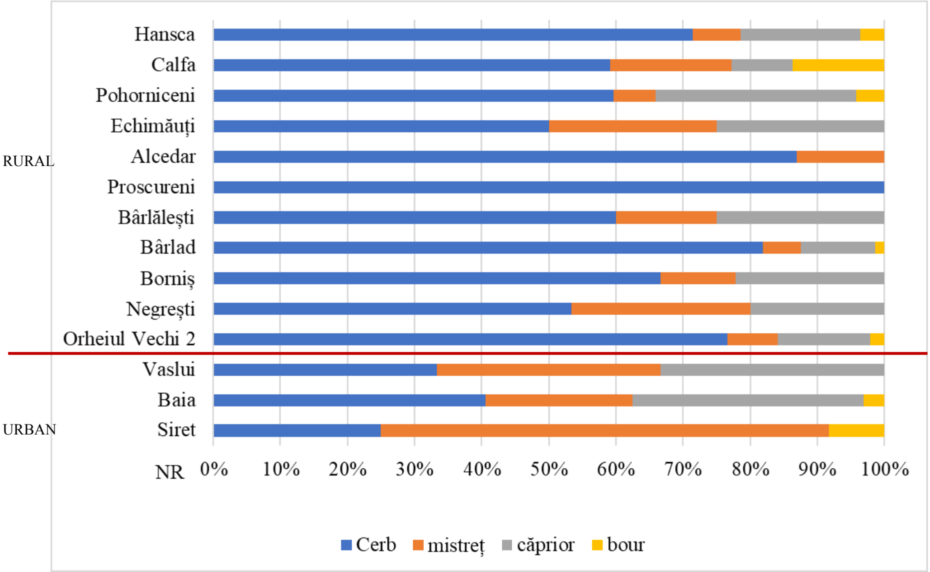


Fig. 9. Proporţiile resturilor de la principalelor specii de mamifere sălbatice.

Dintre speciile vânate, remarcăm două prezenţe inedite: cerbul lopătar şi bourul. Cerbul lopătar, specie termofilă de origine mediteraneeană, a fost identificat în situl de la Orheiul Vechi, în zona căruia probabil trăia aclimatizat într-o rezervaţie de vânătoare. Bourul, simbolul Moldovei medievale pe sigilii şi steme[8], a dispărut din fauna Moldovei probabil din secolul al XVII-lea[9]; a fost identificat în eşantioane datate cel târziu pentru secolul al XVI-lea, atât în eşantioane rurale, cât şi urbane (Fig. 9).

Pescuitul

Resturile scheletice de pești sunt sporadice în eșantioanele studiate[10], frecvenţa lor fiind subevaluată totuși ca și în cazul păsărilor prezentat anterior. Rolul peştilor în alimentaţia comunităţilor umane trebuie să fi fost însă mai mare decât o indică analizele arheozoologice, de vreme ce reţeaua hidrografică era bogată, iar unele documente medievale certifică existenţa mai multor iazuri în regiune[11]. De asemenea, este consemnat în documente comer-

8 I. Nania, *Vânatul pe teritoriul României*, Ed. Sport-Turism, București, 1991.

9 Gh. Nedici, *Istoria vânătoarei și a dreptului de vânătoare*, București, 1940.

10 L. Bejenaru, *Arheozoologia Moldovei medievale*, Ed. Universității „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2006.

11 A. Sava, *Documente privitoare la târgul și ținutul Orheiului*, București, 1944.

https://biblioteca-digitala.ro

ţul intern și extern practicat cu pești din Dunăre pe așa-numitele „drumuri de pește" care duceau de la Dunăre spre Transilvania, Țara Românească și Moldova[12].

Concluzii

Studiile arheozoologice realizate pentru așezări rurale și urbane de pe teritoriul Moldovei, secolele XIV-XVIII, evidenţiază importanţa creşterii animalelor ca sursă de hrană. Bovina domestică domină ca număr de resturi în majoritatea eșantioanelor analizate.

Deși, urbanizarea în Moldova medievală a fost mai puţin pronunţată decât în Europa Centrală și de Vest, totuși rezultatele arheozoolgice indică unele diferenţe urban/rural. Astfel, locuitorii orașelor medievale consumau într-o proporţie mai mare decât sătenii carne de animale domestice, mai cu seamă de vită. În mediul rural se vâna ceva mai mult și era preferat cerbul, iar în ceea ce privește consumul cărnii de cal, acesta era practicat relativ mai frecvent în mediul rural.

Influenţa factorului etnic și religios asupra structurii eșantioanelor arheozoologice este evidenţiată în cazul așezărilor de ocupaţie mongolă de la Orheiul Vechi și Costești. Se remarcă raritatea, chiar absenţa resturilor de porc și frecvenţa mare a celor de oaie/capră.

Mulţumiri

Această lucrare este finanţată printr-un Grant de cercetare realizat cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor aflat la dispoziţia Academiei Române și gestionat prin Fundaţia „PATRIMONIU", GAR-UM-2019-II-2.4-15/15.10.19, *Alimentaţie și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, Director Dr. Ludmila Pîrnău.

12 C.C. Giurescu, *Istoria pescuitului și a pisciculturii în România, I, Din cele mai vechi timpuri până la instituirea legii pescuitului (1896)*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1964; L. Bejenaru, L. Bacumenco, S. Stanc, *Information about fish in the historical documents of Iași city (Romania)*, în Ph. Béarez, S. Grouard, B. Clavel, *Archeologie du poisson. 30 ans d'archeo-ichtyologie au CNRS. Hommage aux traveaux de Jean Dess et de Nathalie Desse-Berse*t, Ed. APDCA, Antibes, 2008, p. 101-109.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Un recipient de cupru descoperit în „Târgul de Jos” al orașului Iași

Adriana Miron, Cosmin Niță*, Costică Asăvoaie**

Abstract: *The purpose of the paper is to introduce into the scientific circuit the information related to a copper vessel that was recently discovered during the preventive archaeological researches undertaken in 2020, in the central area of Iași, situated south of Barnovschi church's tower, that used to be part of the city's area called Târgul de Jos.*

The vessel, which was discovered entirely, is one of the few copper kitchen pieces discovered in archaeological researches in Moldavia. The data presented, although preliminary, complete the known information about the typology of this type of vessel and about the craft of copper and copper processing in the workshops of Moldavia, in the late medieval period.

Keywords: *vessels, copper, Iași, Moldova, 18th century.*

Vasele de cupru, folosite și în Moldova medievală și modernă, reprezintă o categorie de recipiente mai rar descoperite în siturile arheologice, dar și mai puţine păstrate într-o stare bună de conservare și – în mod excepţional – întregi.

Vasele de acest gen, de capacităţi mai mici sau mai mari, au străbătut treptele evoluţiei istorice, diversificându-se ca forme, sistem de îmbinare, estetică și – mai nou – „eficienţă energetică”. În perioada târzie a medievalităţii moldovenești i s-a conferit denumirea de împrumut „cazan”, care – până la unele limite semantice și cronologice – a coexistat cu termenul de „căldare”.

Cercetările arheologice preventive întreprinse în prima jumătate a anului 2020 în zona numită altă dată medeanul Târgului Vechi, apoi târgul lui Barnovshi sau Târgul Mare[1], zonă situată lângă turnul bisericii

* Muzeul de Istorie a Moldovei, Complexul Muzeal Naţional „Moldova” Iași; adriana_moglan@yahoo.com; nitacosmin043@gmail.com; c.asavoaie@gmail.com

[1] D. Bădărău I. Caproșu, *Iașii vechilor zidiri*, ed. a II-a, Ed. Demiurg, Iași, 2007, p. 35, 71; S. Iftimi, *Piaţa Beilicului din Iași și monumentul lui Grigore III Ghica*, în *Monumentul*, XIII, partea a 2-a, Iași, 2012, p. 292, nota 2.

https://biblioteca-digitala.ro

„Barnovschi”, mărginită la N de actuala stradă Ghica Voda și la Est de strada Miron Barnovschi, au dus la descoperirea unui astfel de vas, a unui cazan din cupru (Fig. 1).

Cercetări arheologice în această zonă au mai fost întreprinse în 1991, ocazie cu care au fost descoperite rămășiţele unei locuinţe ce a sfârșit prin incendiere[2]. Între altele, s-au găsit aici 19 monede, diverse ca provenienţă, emise între anii 1645 și 1665[3] printre cahlele fragmentare – unele reîntregibile –, având ca decor reprezentări ale vulturului bicefal[4].

Contextul descoperirii

Cercetările arheologice întreprinse au dus la identificarea mai multor complexe ilustrative pentru intensa și continua activitate umană în perimetrul cercetat. În urma analizei stratigrafiei generale a suprafeţei, s-a observat că nivelurile arheologice mai vechi au fost succesiv și aproape continuu deranjate de intervenţiile antropice repetate, începând cu secolul al XVII-lea și până în a doua jumătate a secolului al XX-lea. Partea de N și N-E a terenului a fost mai puţin deranjată de intervenţiile moderne și contemporane, aici păstrându-se cele mai vechi complexe arheologice (notate C 32–46) dintre care amintim 10 lutării (C 32, 34, 37–41, 43–45), un depozit de alimente, trei locuinţe/anexe gospodărești și un fragment de pivniţă (Fig. 2).

Lutăriile reprezintă cele mai vechi complexe arheologice păstrate, acestea devenind ulterior gropi menajere, în secolele XVII-XVIII. În umplutura acestora au fost găsite mai multe monede, datate între 1558 și a doua jumătate a secolului al XVII-lea, dar și fragmente de sticlă, porţelan oriental și chinezesc, numeroase fragmente ceramice specifice secolelor XVII-XVIII reprezentate de vase de uz casnic și fragmente de cahle cu reprezentări vegetale, geometrice și diferite posturi de luptător călare[5]. Prezenţa acestor lutării se datorează, cel mai probabil, faptului că nivelul de pământ galben era relativ la suprafaţă, ceea ce ușura extracţia, dar se evidenţia și prin calitatea plastică a argilei, precum și prin faptul că lutul nu are intruziuni.

---

[2] Rezultatele cercetărilor arheologice au fost comunicate la *Sesiunea anuală de rapoarte arheologice*, Iași, 15–17 noiembrie 1992. Cercetările au fost efectuate de un colectiv format din Al. Andronic (responsabil știinţific), R. Popovici, C. Asăvoaie și C. Iconomu.

[3] R. Popovici, *Șantierul arheologic Mănăstirea Barnovschi (Iași) – 1991: Descoperiri monetare*, în *AIIX*, XXXII, 1995, p. 525–529.

[4] Eadem, *Cahlele cu acvile bicefale în Moldova medievală (secolele XV-XVII)*, în *ArhMold*, XXXIII, 2010, p. 255–274.

[5] Materialul arheologic este în curs de prelucrare.

https://biblioteca-digitala.ro

În unul dintre complexe (C 34) care reprezenta, iniţial, o lutărie a fost descoperit și cazanul care face obiectul acestei prezentări. Această groapă are formă neregulată, cu dimensiunile maxime de 2,88 × 2,34 m, fiind reperată la –3,20 m și coboară până la – 4,30 m (Fig. 3). Materialul arheologic a fost destul de sărac cu puţine fragmente ceramice și cahle cu decor vegetal, dar și cu reprezentare de cavaler/călăreţ, însă spre baza acesteia; în partea estică a complexului a fost descoperit cazanul care zăcea cu gura în jos.

Descrierea piesei

Cazanul, de formă tronconică, mai larg spre partea inferioară, a fost lucrat prin batere din două foi de cupru, prinse prin îmbinare la jumătatea peretelui vasului (Fig. 4)[6]. Fundul și jumătatea inferioară a acestuia au fost lucrate dintr-o singura foaie. Îmbinarea cu jumătatea superioară s-a realizat folosindu-se tehnica numită „în dinţi” adică una din marginile celor două foi era crestată la intervale de 1 cm prin tăieturi lungi. În aceste crestături se introducea marginea continuă a celeilalte foi, în așa fel încât fâșiile dintre crestături să rămână succesiv una înăuntru, alta în afară. După operaţiune, se ciocănea până se obţinea o suprafaţă netedă, perfect îmbinată (Fig. 5b). Această tehnică era bine cunoscută în Moldova și practicată în atelierele locale, unde s-a perpetuat până astăzi; asemenea procedee de îmbinare sunt folosite și în prezent de ţiganii – căldărari.

Pereţii cazanului sunt ușor arcuiţi, având un umăr bine profilat de la care pornește un gât scurt pe care erau fixate torţile. Acesta a avut două torţi din fier, prinse simetric sub buza vasului, sau o torţi semicirculare mobile prinse în doi suporţi laterali din fier fixaţi cu nituri (Fig. 5a). Din torţi se păstrează doar fragmente de fier disparate, puternic corodate. Baza este convexă, în partea mediană având o adâncitură concavă de formă circular de tipul úmbo-ului antic.

Dimensiunile vasului: diametru gură: 30 cm, diametru fund: 34 cm, înălţime: 20 cm.

Urmele de funingine de pe exterior arată că acesta a fost utilizat pentru prepararea alimentelor la foc deschis. La o examinare atentă a cazanului, chiar înainte de a trece prin procesul de restaurare, s-au putut observa urmele unei reparaţii (Fig. 5c).

---

[6] Desenul a fost realizat de domnul Romeo Ionescu (Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași), căruia îi mulţumim și pe această cale.

https://biblioteca-digitala.ro

Încadrare cronologică

Contextul arheologic în care a fost descoperit vasul nu furnizează informaţii clare pentru încadrarea cronologică a acestuia. Fragmentele de cahle decorate cu motive vegetale sau figura cavalerească[7], dar și ceramica din umplutura gropii menajere se încadrează cronologic în secolele XVII-XVIII (Fig. 6).

Căutând analogii pentru acest vas, din punct de vedere al formei, cel mai apropiat este ceaunul descoperit la Cetatea Neamţului și datat în a doua jumătate a secolului al XVII-lea[8]; în ceea ce privește tehnica de îmbinare a foilor de tablă s-a constatat că piese similare au fost descoperite la Suceava[9], cetatea de pământ de la Bârlad – acele „căzănele" despre care considerăm ca puteau fi cel mult niște căni sau predecesoare ale gamelelor militare moderne – având în vedere dimensiunile, toate fiind datate în a doua jumătate a secolului XV[10], tigaia ce făcea parte din inventarul atelierul de bijutier descoperit în Iași, datat în prima jumătate a secolului XVII[11] și vasele din depozitul de la mănăstirea Secu, datate în secolul XVIII[12].

Coroborând toate informaţiile nu vom face o încadrare strictă ci, deocamdată, considerăm că acesta poate fi atribuit secolului al XVIII-lea.

Despre atelierul în care a fost lucrat acest vas considerăm că era unul local, documentele Iașilor[13] amintind în secolul XVIII numeroși meșteri căldărari care produceau diferite tipuri de vase din cupru (cazane, căldări, tigăi, ceaune, căni, tipsii, ibrice). Astfel, numai între 1741–1755 sunt menţionaţi Vasile căldărariu, Gheorghie căldărar, Ghiorghi căldărariu, Miron căldărarul, în calitate de martori la diverse vânzări și cumpărări de proprietăţi[14].

[7] P. V. Batariuc, *Cahle din Moldova medievală secolele XIV-XVII,* Ed. Istros, Suceava, 1999, p. 118–121.

[8] L. Bacumenco-Pîrnău, V. Diaconu, N. Vornicu, *Despre vasul de cupru medieval descoperit la Cetatea Neamţului (judeţul Neamţ, România). Noi consideraţii*, în *RA*, serie nouă, vol. XVI, nr. 1, 2020, p. 139, fig. 3.

[9] E. I. Emandi, *Civilizaţia medieval-urbană. Un depozit de marfă din vremea lui Ștefan cel Mare descoperit la Suceava*, în *Hierasus* IX, 1994, p. 272–275.

[10] M. D. Matei, L. Chiţescu, *Cetatea de pământ de la Bârlad monografie arheologică*, Ed. Cetatea de Scaun, Târgoviște, 2002, p. 123–125, fig. 48.

[11] Material inedit. Cercetare arheologică de salvare desfășurată în anul 1994, pe bulevardul Anastasie Panu, zona Centrul de Afaceri, Iași, responsabil știinţific Acad. Victor Spinei.

[12] V. Josanu, *Un depozit medieval târziu de vase din metal de la Mănăstirea Secu, jud. Neamţ*. în *MemAntiq* XXIII, 2004, p. 424, fig. 3/1–5.

[13] I. Caproșu (ed.), *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, *Acte interne*, vol. III-X, Ed. Dosoftei, Iași, 2000–2007.

[14] Idem, *Documente privitoare la istoria orașului Iași,* vol. V, *Acte interne (1741–1755)*, Ed. Dosoftei, Iași, 2001, doc. 48, p. 36; doc. 154, p. 83 – 85; doc. 414, p. 225; doc. 474, p. 271.

https://biblioteca-digitala.ro

Documentele menţionează explicit și existenţa dughenelor în Iași în care se reparau și se lucrau vase din aramă. Astfel, din documentul în care este menţionat Gheorghe căldărarul, fiul lui Miron căldărarul, aflăm că acesta se judeca „pentru niște casă cu locul lor și cu dugheana de lucrat căldărării în mijloc, ce sânt tot într-un păreti, aice în Iași, ot Uliţa Hagioaie"[15].

Exemplarul descris aici, ţinând cont și de contextul arheologic în care a ieșit la lumină, ar fi putut să facă parte din inventarul unui han, numit *Hanul Paleologu*, pe care cercetătorul Sorin Iftimi l-a identificat în *Planul de embatic al Mănăstirii Barnovschi*, întocmit în anul 1843[16].

Pornind de la raţionamentul că atare recipiente primare, cazane sau ceaune, iniţial adânci și cu gura largă, au fost destinate preparării termice prin fierbere se poate admite că vasele cunoscute astăzi pentru astfel de operaţii, de la banalul ibric și până la oala sub presiune sunt derivate din cazan. Nu întâmplător termenul de definire a pătruns și în industrie. Putem aminti aici și de o componentă esenţială a alambicului, respectiv, cazanul de fierbere. Cele mai sus expuse ar putea sta ca temei în susţinerea caracterului perpetuu și universal al unui astfel de obiect ca și cel supus aici atenţiei.

Cercetarea întreprinsă asupra acestui vas de cupru este preliminară și reprezintă dorinţa noastră de a fi pus în circuitul știinţific pentru a completa descoperirile anterioare cunoscute, din așezările rurale și urbane din zona Moldovei, care au fost publicate până în prezent.

---

[15] *Ibidem*, doc. 154, p. 83–85.

[16] Comunicare susținută la Simpozionul Internațional Monumentul – Tradiție și Viitor, ediția XXIII, 30 septembrie – 2 octombrie 2021, Iași, de S. Itimi, *Planul locurilor de dughene din Târgul Vechi (Iași), în prima jumătate a secolului al XIX-lea*.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 1. Harta satelitară cu amplasamentul săpăturii arheologice.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 2. Planul general al cercetărilor arheologice.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 3. Complexul 34 – lutărie/groapă menajeră în care a fost descoperit cazanul.

Fig. 4. Cazan. Fotografii înainte de restaurare și desen.

https://biblioteca-digitala.ro

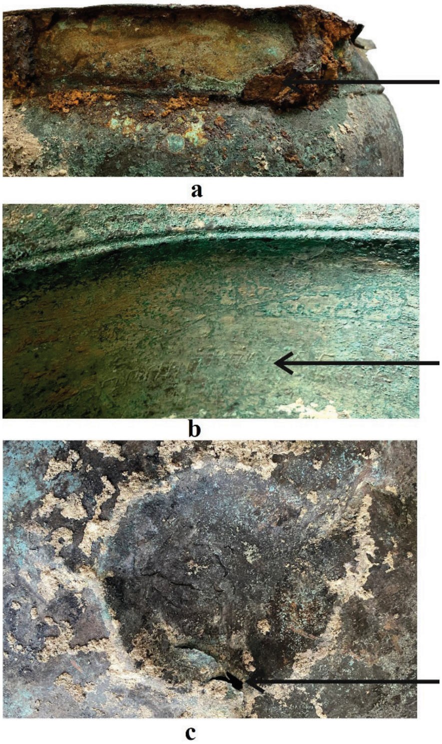


Fig. 5. Detalii de confecţionare și reparaţii.

Fig. 6. Material arheologic din Complexul 34.

https://biblioteca-digitala.ro

O istorie socială a utilizării solnițelor din Antichitate și până în epoca modernă. Cu o privire specială asupra spațiului românesc

*Ioan Iaţcu**

Abstract: *The present paper is more of an essay, as it brings to the fore the use of salt cellars, containers that are so common and commonplace to us, the people of today. The history of these artifacts is followed from the classical Antiquity, through the Middle Ages and to the Modern era. The few archeological data provided by the sparse finds within the Romanian territory (Poiana-Galaţi, Iași-Hotel Moldova, Cârja-Vaslui, Coşuştea-Mehedinţi), which attest to the use of the salt cellars / salt boxes over time, are completed with the information provided by written sources, such as the literary works of ancient writers, medieval chronicles or modern documents. Their study shows us the attention with which the craftsmen and their clients treated on the process of crafting the salt cellars, as well as the selection of materials for their making. With the help of information provided by Benvenutto Cellini, who sheds light on how he designed the famous salt box for the King of France, Francis I (1540–1543), we also find out how the idea of joining the two basic spices, salt and pepper, emerged.*

Keywords: *salt cellar, pepper pot, salt, condiment, Antiquity, Renaissance.*

De-a lungul timpului, cercetările arheologice, însoţite de interpretările ulterioare, au relevat existenţa unor vase de mici dimensiuni ce au fost asociate cu solniţele. Denumirea lor, dată cel mai adesea după forma pieselor, pornește de la o realitate construită pe dovezile privind exploatarea, producerea, procesarea și consumul de sare încă din preistorie.

Crearea unor vase de mici dimensiuni[1], anume pentru sare, nu era un

* Muzeul de Istorie a Moldovei, Complexul Muzeal Național „Moldova", Iași; iatcu80@gmail.com.

[1] O primă sistematizare a informaţiilor despre solniţe a se vedea la Th. D. Fosbroke, *Encyclopedia of antiquities and elements of archaeology, Classical and Medieval*, vol. 1, John Nichols and Son, Londra, 1825, p. 311 (sub voce *Salt-cellar*).

https://biblioteca-digitala.ro

lucru imposibil, pentru că ele aveau un statut special atât în economia unui act religios, cât și în universul gastronomic (prepararea și conservarea alimentelor).

În Antichitatea romană acest recipient special se afla printre vasele consacrate cultului zeităţilor domestice: *patera* sau *patella*, care era un mic bol, și *salinum* (solniţa)[2]. Acest aspect este evocat de Horaţius în felul următor: „*Dacă mâna ce atinge altarul e curată, ea împacă larii supăraţi, cu grâul sfânt și cu sarea strălucitoare, ca și când le-ar aduce o jertfă scumpă*"[3].

Iniţial, în cultul casnic, aceste vase erau modelate destul de grosolan, dar, cu timpul, ele au ajuns să fie realizate din materiale preţioase, cum este cazul pieselor aparţinând consulilor Gaius Fabricius Luscinus și Quintus Aemilius Papus. Despre aceștia, istoricul roman Valerius Maximus ne spune că fiecare deţinea câte o *patella* și o solniţă (*salinum*) din argint[4].

În capitala Imperiului, la Roma, fiecare senator, iar la ţară fiecare general păzea cu stricteţe o pateră și o salieră din argint, instrumente de cult indispensabile pentru serviciul religios[5]: „*pentru nevoile sacrificiilor, pentru ca să se poată avea la îndemână solniţa și vasul trebuincios*"[6]. De la Plinius aflăm despre comportamentul alimentar al unor personaje din Roma timpurie, printre care se afla și „*Fabricius, care le interzicea generalilor să abiă cu ei la război mai mult decât o farfurie și o solniţă de argint*"[7].

În poemele lui Horaţius, solniţa era asociată cu ideea de familie („*cui îi strălucește solniţa părintească pe masa-i modestă*")[8], iar la Seneca cu simplitatea și cumpătarea, principalele valori romane tradiţionale: „*Ce-aș vrea să am, este o masă cu trei picioare, o solniţă de sare curată și o togă care să mă apere de frig, fie cât de aspră*"[9].

Descoperirile arheologice de pe teritoriul României au relevat prezenţa

---

[2] A. Dubourdieu, *Les origines et le développement du culte des pénates à Rome*, Collection de l'École Français de Rome 118, Roma, 1989, p. 87.

[3] Hor., *Od.*, III, 23 (Horaţiu, *Odele și Epodele*, traducere E. Lovinescu, Tipografia „România Nouă", București, 1923, p. 150).

[4] A. Dubourdieu, *op. cit.*, p. 87–88.

[5] J. Champeaux, *La prière du Romain*, în *Ktèma: civilisations de l'Orient, de la Grèce et de Rome antiques*, 26, 2001, p. 272, nota 31.

[6] Liv., *Ab Urbe Condita*, XXVI, 36, 6 (Titus Livius, *De la Fundarea Romei*, vol. III, traducere de V. Janina, F. Demetrescu, P. H. Popescu, Ed. Știinţifică, București, 1961, p. 403).

[7] Plin., *Nat. Hist.*, XXXIII, 153 (Plinius, *Naturalis Historia. Enciclopedia cunoștinţelor din Antichitate*, vol. VI, *Mineralogie și istoria artei*, traducere din limba latină, prefaţă, note și indice de I. Costa, Ed. Polirom, Iași, 2004, p. 62).

[8] Hor., *Od.*, II, XVI (p. 98).

[9] Sen., *Ep.*, CXX (L. Annaeus Seneca, *Scrisori către Luciliu*, traducere și note de Gh. Guţu, studiu introductiv de I. Davidsohn, Ed. Știinţifică, București, 1967, p. 475–476).

https://biblioteca-digitala.ro

unor vase partiţionate la interior, compartimentare realizată, cel mai probabil, pentru sarea cu granulaţie diferită ori alte seminţe și fructe aromatice măcinate (coriandru, ienupăr). Un exemplu poate fi vasul de tip solniţă de la Poiana-Galaţi, aparţinând Latene-ului târziu (secolul I a. Chr. – secolul I p. Chr.) (Fig. 1). Nu este exclus ca un asemenea vas să imite recipiente cu destinaţie similară provenind de la sudul Dunării.

* * *

Pentru lumea creștină primară, sarea, prin importanţa sa naturală, simboliza „efectele harului care se primește la botez", fiind „un sacrament tămăduitor spre alungarea dușmanului rău"[10]. Astăzi, în cadrul Bisericii Ortodoxe, sarea se mai folosește doar la sfinţirea fântânilor, pentru care se pregătește un bol cu acest mineral, care se toarnă în apă după facerea aghiazmei.

Prin sintagma biblică „*sarea pământului*"[11] se înţelegea comunitatea Sfinţilor Apostoli. În acest context, vărsarea vasului cu sare, unul din motivele ilustrate în faimoasa pictură a lui Leonardo da Vinci, „*Cina cea de taină*" din trapeza Santa Maria delle Grazie din Milano, ne apare ca simbol al discordiei. Iuda Iscarioteanul este indicat privitorului de solniţa răsturnată lângă braţul său drept[12]. În „Sfânta Familie la masă", pictură de Jakob Jansz (circa 1495–1500), prezenţa solniţei, unul din punctele de atracţie creat pe suprafaţa mesei, anunţă trădarea, dar mai ales nenorocirea cumplitei răstigniri[13].

Treptat, respectiva idee s-a transferat și pe tărâmul superstiţiilor, spre exemplu, „la români, se crede că este păcat să te joci cu sarea. Când se varsă solniţa, e semn rău"[14].

Pentru perioada medievală, sursele iconografice din spaţiul Europei catolice relevă existenţa vaselor pentru sare realizate din ceramică sau metale comune ori nobile, pentru că un asemenea condiment preţios era menit să

[10] L. Streza, *Slujba botezului în ritul liturgic ortodox și în cel catolic. Studiu comparative*, în *Studii Teologice*, 25, 1973, 9–10, p. 687.

[11] Matei V, 13–14.

[12] J. Wasserman, *Leonardo da Vinci's Last Supper: The Case of te Overturned Saltcellar*, în *Artibus et Historiae*, 24, 2003, 48, p. 65–68; X. M. Barbier de Montault, H. Nodet, *Traité d'Iconographie chrétienne*, t. II, Societé de Librairie Ecclésiastique et Religieuse, Paris, 1898, p. 137.

[13] V. Immonen, *A lied from a 14th century salt cellar found in Turku, Finland*, în *Fornvännen. Journal of Swedish Antiquarian Research*, 108, 2013, p. 204, fig. 10.

[14] G. F. Ciaușanu, *Superstiţiile poporului român în asemănare cu ale altor popoare vechi și noi*, ediţie critică, prefaţă și indice tematic de I. Oprișan, Colecţia Mythos, Ed. Saeculum I. O., București, 2007, p. 229.

https://biblioteca-digitala.ro

stea în recipiente anume concepute (Fig. 2). Importanţa vaselor transpare şi din atenţia cu care s-au implicat meşteşugarii şi comanditarii lor asupra procesului de creaţie, precum şi în alegerea materialelor destinate realizării lor.

Modalitatea de compartimentare a unor recipiente arată că erau utilizate atât pentru sare, cât şi pentru piper. Asocierea celor două condimente şi includerea în acelaşi ansamblu a fost definită, pentru prima dată, în perioada Renaşterii italiene. Sculptorul şi orfevrierul Benvenutto Cellini aduce lămuriri asupra modului cum a fost concepută celebra solniţă pentru regele Franţei, Francisc I (1540–1543)[15]. În alegoria sa, Cellini – care, probabil, dorea să transmită mesajul regelui în ceea ce priveşte interesul pentru producţia de sare şi comerţul cu mirodenii –, redă o barcă pentru transportul sării („*in nella quale si metteva la salina*"), care pluteşte către zeul Neptun, în timp ce un templu ionic destinat piperului („*in questo avevo accomodato il pepe*") este amplasat lângă zeiţa Gea, personificarea Pământului[16] (Fig. 3.a, b).

* * *

Cercetările sistematice din Iaşi, desfăşurate de-a lungul timpului, au adus la lumină, pe lângă o varietate de vase de uz comun, şi o solniţă din ceramică, cu smalţ de culoare verde, decorată cu motive foliforme şi datată în secolele XV-XVI (Fig. 4). În judeţul Vaslui, la Cârja, o descoperire fortuită a scos la lumină un vas cu o destinaţie similară, a cărui datare a fost stabilită pentru veacul al XVIII-lea (Fig. 5). Cele două recipiente ceramice pot oferi o viziune asupra manierei de etalare, în cadrul meselor festive ori comune, a sării şi a altor condimente exotice[17].

O piperniţă de argint, numită „solniţă de piper", provenind dintr-un atelier moldovenesc, se păstrează şi astăzi în Palatul Armelor din Muzeul Kremlinului. Piesa, datată în secolul al XVI-lea, a aparţinut ţareviciului

---

[15] K. Schlegel, *Kunsthistorisches Museum Vienna: The Kunstkammer Vienna*, C. H. Beck, Viena, 2013, p. 46–47.

[16] Benv. Cell., *Vita* (*Vita di Benvenuto Cellini*, în *Le opere di Benvenuto Cellini*, Società Editrice Fiorentina, Florenţa, 1843, p. 231–232); M. A. Gallucci, *Benvenuto Cellini. Sexuality, Masculinity, and Artistic Identity in Renaissance Italy*, Palgrave Macmillan, 2005, p. 80–81; B. Jestaz, *Benvenuto Cellini et la Cour de France (1540–1545)*, în *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 161, 2003, p. 97.

[17] I. Iaţcu, *O istorie a aromaticelor în spaţiul românesc*, în idem, *Olfactiv: mirodenii, răşini, parfumuri şi miresme. Din Antichitate, până în epoca modernă*, Catalog de expoziţie, contribuţii de T.-E. Marin, A. Miron, M.-B. Munteanu, M. Tudose, Ed. Palatul Culturii, Iaşi, 2019, p. 47.

https://biblioteca-digitala.ro

Feodor I Ivanovič (1557–1598)[18]. Nu este exclus ca vasul să fi fost oferit cu ocazia vreunei solii trimisă la ţarul Ivan al IV-lea al Moscovei de către domnitorul Alexandru Lăpuşnenau, prilej cu care s-au oferit și daruri preţioase.

Din același veac provine un vas-solniţă din ceramică identificat cu prilejul cercetărilor arheologice de la mănăstirea Coșuștea-Crivelnicu, din Mehedinţi. Recipientul, smălţuit cu verde la interior și exterior, era decorat cu cercuri profilate sub gât și deasupra bazei. Recipientul avea două urechiușe laterale și mai păstra „urma legăturii cu perechea sa", ruptă din vechime[19]. Pe baza informaţiilor culese de arheologi, putem considera că vasul, cu cele două găvane, era destinat atât sării, cât și piperului.

Despre modul de folosire a acestui tip de recipient aflăm din mărturia abatelui François-Xavier de Feller. În călătoria întreprinsă în Transilvania, pe la 1768, el ne relatează că a „*botezat un copil fără untdelemn sfânt*", întrucât „*aceste locuri fiind aproape cu totul lipsite de toate lucrurile și lumești și duhovnicești: am cerut sare și mi s-a adus sare și piper*"[20]. Nu este exclus ca teologului belgian să i se fi pus la dispoziţie un recipient de tip solniţă, ce conţinea atât sare, cât și piper. Respectivul amănunt ne arată obișnuinţa oamenilor de a alătura într-un singur recipient cele două condimente de prim rang.

Solniţele le întâlnim menţionate și în actele dotale ale fiicelor lui Constantin Brâncoveanu, Ilinca și Safta, din 1698, respectiv 1700. Lucrate din metal preţios (argint), respectivele vase le găsim incluse la capitolul „Rânduiala mesei"[21].

În secolul al XVIII-lea, în diverse documente comerciale întâlnim și piperniţele, semn că exista o cerere mare în rândurile boierimii pentru asemenea vase, pe care negustorii se grăbeau să o satisfacă.

La 1740, printre lucrurile aflate într-o dugheană din orașul Iași, ce a aparţinut lui Misăilă neguţitorul de la Sveti Sava, se număra și „*1 piperniţă de Lipsca*", adică vas ori cutie pentru păstrarea piperului achiziţionată de pe

---

[18] T. Uspenschi, *Vasele moldovenești aflătoare în sala armelor din Moscova (încercarea unei explicaţii arheologice)*, în *BCMI*, 20, 1927, p. 88–97, tab. 1/3; V. Cândea, *Mărturii românești peste hotare. Creaţii românești și izvoare despre români în colecţii din străinătate*, Serie nouă, IV, *Polonia-Rusia*, editori coordonatori: I. Feodorov, A. Timotin, Ed. Biblioteca Bucureștilor, București, 2012, p. 181.

[19] Al. Bărcăcilă, *Mănăstirea Coșuștea-Crivelnicu, Mehedinţi. Descoperire arheologică*, în *BCMI*, XXVIII, 1935, p. 178, fig. 34/a.

[20] *Călători străini despre Ţările Române*, IX, volum îngrijit de M. Holban, M. M. Al.-D. Bulgaru, P. Cernovodeanu, Ed. Academiei R.S.R., București, 1987, p. 568.

[21] Radu vel logofăt Grecianu, *Viaţa lui Constandin Vodă Brâncoveanu*, cu note și anexe de Ștefan D. Grecianu, Inst. de Arte Grafice „Carol Göbl", București, 1906, p. 295, 299.

https://biblioteca-digitala.ro

la târgurile din Leipzig. Aceasta se individualiza de *„1 solniţă de plumbu”*, recipient pe care îl găsim înșiruit printre obiectele consemnate în respectivul document[22].

În cadrul schimburilor comerciale dintre Transilvania și Țara Românească, descoperim că Mitacu Nicolae Cuţuli, un negustor din București, primea de la partenerul său de afaceri, negustorul brașovean Ţumburu, alături de alte produse și o piperniţă[23]. Barbu Știrbei comanda din Ardeal *„scatulce de porţulan”* pentru piper și sare[24]. De asemenea, două recipiente de porţelan (*„scatultze de portzulan pentru pentru piper schi szare”*) fuseseră incluse într-o listă de obiecte întocmită la 1817, în contextul unui divorţ din Țara Românească[25].

În multe cazuri, recipientul destinat celor două condimente purta numele generic de solniţă. În *„Sama lui Miron Vârnav de cheltuiala casii dum(isale) vel vis(tiernicul)”* aflăm că, pentru conacul de la Brătuleni al boierulului Teodor Palade, s-a cumpărat, pe lângă tacâmuri, și o solniţă[26].

Dintr-un „catastih de avuturile” sfintei mănăstiri Hurezi din Vâlcea, din 1804, luăm cunoştinţă despre existenţa a *„2 solniţe de sticlă”*[27] destinate mesenilor[28]. Dintr-un izvod de zestre *„ce dă căminarul Tudorace Ciurea fiicei sale Nastasica la căsătoria ei cu Iordache von Vârnav”*, moment petrecut la 1820, descoperim și *„patru solniţi de argint și poliite cu aur”*[29]. În conacul marelui logofăt Anastasie Bașotă de la Pomârla, sat aflat la 15 km nord-vest de Dorohoi, conform inventarului întocmit la 1870, se găseau, alături de râșniţe din lemn și aramă pentru chiperi (piper), *„cinci solniţe”*[30] pentru mese.

---

[22] *Documente privitoare la istoria ora*șului Iași, IV, *Acte interne (1726–1740)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2001, nr. 415, p. 305–306.

[23] E. Limona, D. Limona, *Aspecte ale comerţului brașovean în veacul al XVIII-lea. Negustorul aromân Mihail Ţumbru*, în *SMIM*, IV, 1960, p. 546.

[24] N. Iorga, *Istoria industriilor la români*, publicată pentru Societatea Naţională de Credit Industrial, București, 1927, p. 182.

[25] Idem, *Scrisori și inscripţii ardelene și maramureșene*, I, *Scrisori din archiva grecilor Sibiului, din archiva protopopiei neunite de Făgărașului și din alte locuri*, Atelierele grafice Socec & Comp., București, 1906, p. 174.

[26] M. Mîrza, *Cheltuielile casei marelui vistiernic Toader Palade, după o seamă din anul 1752*, în *AȘUI*, LIX, 2013, p. 396.

[27] I. Ionașcu, *Anexe la art. „Istoricul mănăstirii Hurez”*, în *Arhivele Olteniei*, 15, 1936, 86–88, p. 431.

[28] *Ibidem*, p. 443.

[29] M. Dim. Sturdza (coordonator și coautor), *Familiile boierești din Moldova și Ţara Românească. Enciclopedie istorică, genealogică și biografică*, Ed. Corint, București, 2018, p. 174.

[30] DJANI, Colecţia Manuscrise, nr. 2013, Bașotă, 8/870, f. 34.

https://biblioteca-digitala.ro

Desigur că trebuie să ţinem cont de faptul că marea majoritate a piperni-ţelor, de primă necesitate în cuhniile gospodăriilor, dar și la masa de zi cu zi, erau realizate cel mai adesea din lemn.

Acest studiu, având caracterul unui crochiu, poate să constituie punctul de plecare pentru realizarea unei ample lucrări dedicată acestor recipiente, atât de comune și banale nouă, trăitorilor de astăzi, având la bază obiectele aflate în depozitele muzeale și informaţiile oferite de varietatea izvoarelor scrise.

Fig. 1. Vas tip solniţă (*apud* I. Iaţcu, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 25).

Fig. 2. Reprezentarea unei solniţe cu capac în aranjamentul unei mese (*apud Tacuinum sanitatis*, fol. 53r; https://www.europeana.eu).

https://biblioteca-digitala.ro

a b

Fig. 3.a, b. Saliera realizată de Benvenuto Cellini, Kunsthistorisches Museum din Viena (*apud* K. Schlegel, 2013, p. 46–47).

Fig. 4. Solniţă din secolele XV-XVI descoperită la Iași-*Hotel Moldova* (*apud* A. Miron, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 33).

Fig. 5. Solniţă din secolul al XVIII-lea descoperită la Cârja-Vaslui (*apud* A. Miron, în *Olfactiv: mirodenii, rășini, parfumuri*, 2019, cat. 37).

https://biblioteca-digitala.ro

Cofeturi, „dulceață de Myrobolau", „zahăr candel", miere de prigon: dulciurile în alimentația populației din Țara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea

*Alina Felea**

Abstract: *Through this study we aim to fill the historiographical gap, dealing with a topic in the history of food – the consumption of sweets in the diet of the population of Moldova in the 17th century – beginning of 19th century, but only a few of the products that were considered desserts will be presented, especially those consumed by the wealthy categories: sugar, jams, sweets and other oriental delicacies, while at the same time showing the manner in which they were served, especially at the Royal Court, but also at monasteries, noting the cutlery and utensils used, explaining the origin of the names, as well as presenting the people responsible for serving the jams. The importance of this research stems from the need to know the eating habits of the population of Moldova, including elites, which provide information about a person's social rank, being also important for creating a more complete picture of daily life, inherited traditions and customs, food culture of the community.*

Keywords: *food, sugar, jam, sweets, oriental delicacies, Moldova.*

Gustul are un rol important pentru orice persoană, după cum remarca Jean-Louis Flandrin, funcţia sa principală fiind de a ne permite să distingem ce e bun de ce e rău, ceea ce putem înghiţi de ceea ce nu ar trebui, acest fapt fiind dependent de cultură, mediu social, loc, epocă. Unul dintre gusturile cele mai principale, cel dulce, care se asociază cu fericirea, bunăvoinţa și plăcerea, în perioada secolul al XVII-lea – începutul veacului al XIX-lea în raţia alimentară a populaţiei din Țara Moldovei era asigurat de mai multe produse: naturale (fructele și pomușoarele dulci, consumate atât în stare

* Institutul de Istorie; MEC, Chișinău, Republica Moldova; afelea44@gmail.com.

https://biblioteca-digitala.ro

proaspătă, cât și uscate, datorită zaharozei, care în organism se scindează în glucoză și fructoză, și mierea), disponibile practic tuturor categoriilor de populaţie, și cele preparate/prelucrate termic (zahărul, dulceţurile/gemurile/magiunurile, bomboanele, prăjiturile), în cea mai mare parte accesibile doar categoriilor înstărite, în special din cauza costului înalt al produsului și /sau a ingredientelor necesare.

Consumul de dulciuri, devenind un obicei cotidian, a constituit și un interes din punctul de vedere al cercetării istoriei socio-culturale, astfel că a fost obiectul și subiectul mai multor studii și discuţii din istoriografia universală, examinându-se problemele apariţiei, răspândirii și consumului zahărului, dulceţurilor, cofeturilor și altor dulciuri, a provenienţei denumirilor, a clasificării dulciurilor etc[1]. Spre deosebire de istoriografia occidentală, în istoriografia din spaţiul românesc prezenţa dulciurilor în obiceiul alimentar al populaţiei din Ţara Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea este abordată tangenţial în unele studii și monografii, fiind pomenit doar în contextul altor probleme, până la moment lipsind un studiu dedicat acestui subiect. Cel mai mult a fost cercetat subiectul consumului mierii[2], deoarece mierea, unul dintre elementele principale ale regimului alimentar a populaţiei Moldovei, a fost principalul îndulcitor utilizat în spaţiul românesc[3]. Acest fapt poate fi explicat și printr-un număr mai mic de surse ce ar reflecta consumul de dulciuri din Ţara Moldovei, modul de preparare și întrebuinţare a deliciilor, precum și prezentarea veselei din care erau servite

[1] N. Deerr, *The history of sugar*, 1, Chapman and Hall Ltd., London, 1949; G. B. Hagelberg, *Sugar in the Caribbean: turning sunshine into money*, The Woodrow Wilson International Center for Scholars, Washington, 1985; C. B. Heiser, *Seed to civilization: the story of food*, second ed. W. H. Freeman and Co., San Francisco, 1981; J. M. Paturau, *By-products of the cane sugar industry*, second ed., Elsevier scientific Publishing Co., New York, 1982; J. Meyer, *Histoire du Sucre, desjonquères,* Paris, 1989; J. – L. Flandrin, *Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVe au XVIIIe siècle*, în *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, p. 215–232; Ch. Gaulin, *A propos du goûter de confitures offert par Richelieu à Marie de Médicis*, în *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, 1988, p. 233–240; P. Mane, L. Bouby, B. Pradat, C. Puig, Marie-Pierre Ruas, *Les fruits de l'alimentation médiévale en France du Sud, entre marchés, recettes et dépotoirs*, în *Archéologie du Midi medieval*, 23–24, 2005, p. 195–206 ș.a.

[2] L. Bacumenco-Pîrnău, L. Bejenaru, *Omul și albinele în Moldova secolului al XVIII-lea*, în *Studii de antrozoologie. Interacţiunea om-animal din perspectiva multidisciplinară*, coord. I. Frasin, G. Bodi, Ed. Pro Universitaria, București, 2019, p. 197–231; C. Istrati, *Apicultura într-o gospodărie boierească din Moldova la mijlocul secolului XVIII, în Cercetări agronomice în Moldova*, Iași, 1970, 2, p. 138–147 ș.a.

[3] Consumul de miere de către populaţia Ţării Moldovei va constitui subiectul unei alte cercetări.

https://biblioteca-digitala.ro

dulciurile, spre deosebire de ţările Europei de Vest, care dispun de diverse surse, inclusiv tratate culinare și de etichetă.

Prin acest studiu ne propunem să suplinim golul istoriografic, tratând un subiect din istoria alimentaţiei – consumul de dulciuri în regimul alimentar al populaţiei Ţării Moldovei în secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea, însă vor fi prezentate doar câteva dintre produsele care se considerau deserturi, în special cele consumate de categoriile înstărite: zahărul, dulceţurile, cofeturile și alte delicii orientale, arătând totodată maniera de servire a lor, în special la Curtea Domnească, dar și la mănăstiri, remarcând tacâmurile și ustensilele folosite, explicarea provenienţei denumirilor, precum și prezentarea persoanelor responsabile de servirea dulceţurilor. Importanţa acestei cercetări reiese din necesitatea cunoașterii obiceiurilor alimentare ale populaţiei din Ţara Moldovei, inclusiv a elitelor, care oferă informaţii despre rangul social al unei persoane, fiind importantă și pentru a crea o imagine mai completă despre viaţa cotidiană, tradiţiile și obiceiurile moștenite, cultura alimentară a comunităţii. Totodată, unele obiceiuri în consumul de dulciuri, precum și numeroșii termeni care desemnează tacâmurile, dar și demnitarii desemnaţi să aibă grijă de servirea dulceţurilor etc., au fost preluate de la turci, ceea ce în mare măsură demonstrează pătrunderea lor în Țara Moldovei prin filiera turcească, dar și se încadrează în contextul general al impactului modelului otoman în Ţara Moldovei de la mijlocul secolului al XVII-lea – secolul al XVIII-lea[4]. În același timp, alte elemente, spre exemplu denumirea bomboanelor – cofeturi, care vin din italiană, dar și franceză, remarcă orientarea și preluarea unor modele alimentare europene. O viziune asupra consumului dulceţurilor, cofeturilor, zahărului și mierii și altor dulciuri în alimentaţia populaţiei Țării Moldovei se poate forma îmbinând informaţiile documentelor, expunerile călătorilor străini și alte tipuri de surse. În special vom remarca importanţa relatărilor călătorilor străini, care oferă informaţii nu numai despre tipurile de dulceţuri, dulciuri consumate, dar și prezintă influenţele din afară, modul de servire, comportamente etc.

Din istoria zahărului. *Zahărul* este un produs alimentar cunoscut încă din antichitate, patria zahărului fiind India. Procedeul de obţinere a zahărului consta în extragerea sucului din trestia de zahăr, apoi fierberea sucului de trestie-de-zahăr și îndepărtarea spumei până la obţinerea unui sirop

---

[4] Vezi Al. Duţu, *Dimensiunea umană a istoriei. Direcţii în istoria mentalităţilor*, București, 1986; R. Theodorescu, *Civilizaţia românilor între medieval și modern*, vol. 1–2, București, 1987; N. Djuvara, Între Orient și Occident, București, 1995; A. Felea, *Dialog al culturilor: impactul otoman în viaţa cotidiană a locuitorilor Ţării Moldovei (mijl. sec. al XVII-lea – sec. al XVIII-lea)*, în *Dialogul civilizaţiilor*, Chișinău, 2013, p. 101–108.

https://biblioteca-digitala.ro

foarte consistent, care, prin răcire, se cristaliza, formând cristale foarte dulci, denumite sarkarah. Înainte de a se răci, siropul se turna într-un cornet din frunze de palmier. Alimentul obţinut era considerat produs de lux, iar forma de „căpăţână de zahăr” care era folosită drept monedă pentru schimburi sau plăţi, se datorează perşilor. Etimologia denumirii provine din sanscrită – *śarkaraḥ*, ce înseamnă boabe, firicele, în limba arabă *sukkar*, ce înseamnă aliment al plăcerii. De la cuvântul *zahăr*, în spaţiul românesc, a derivat cuvântul zaharicale, care desemna atât fructele zaharisite, cât și bomboane, cofeturi, acadele, iar per general se întrebuinţa pentru dulciuri.

Sub domnia arabilor în secolul al IX-lea, cultivarea trestiei de zahăr a fost dezvoltată în Egipt, Sicilia și sudul Spaniei. La sfârșitul secolului al X-lea, producerea zahărului se desfășura deja în Veneţia, dar zahărul s-a răspândit în Europa doar în timpul cruciadelor și după campaniile cruciaţilor în Ţara Sfântă, unde au întâlnit caravane care transportau „sare dulce”. La începutul secolului al XII-lea, Veneţia a achiziţionat câteva sate lângă Tir unde a iniţiat producerea zahărului pentru exportul către Europa[5]. Acest aliment a completat paleta de îndulcitor pe lângă miere, care anterior fusese singurul îndulcitor disponibil[6]. Cronicarul Guillaume din Tir, la sfârșitul secolului al XII-lea, a descris zahărul drept un produs „foarte necesar pentru utilizare și pentru sănătatea omenirii”[7]. În secolul al XV-lea, Veneţia a fost principalul centru de rafinărie și distribuţie a zahărului din Europa[8]. O schimbare drastică s-a remarcat la mijlocul secolului al XV-lea, când în São Tomé, Madeira și Insulele Canare s-a început cultivarea trestiei de zahăr. Până în 1492, Madeira producea anual peste 1.400 de tone de zahăr. Genova, unul dintre centrele de distribuţie a zahărului, a devenit cunoscut pentru fructele confiate, în timp ce Veneţia s-a specializat în produse de patiserie, bomboane/acadele și sculpturi în zahăr. În 1493, Columb a schimbat punctul de reper al cultivării trestiei de zahăr din Insulele Canare în Santo Domingo (Haiti) și, din acel moment, cultivarea sa în Indiile de Vest și America Centrală a început să se dezvolte rapid, iar importul de zahăr din colonii a început să acopere nevoia generală pentru aceasta în Europa, în care, începând cu secolul al XVI-lea, au apărut mai multe rafinării de zahăr. Însă, totuși până în a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, când a fost descoperită producerea zahărului din sfecla de zahăr, și chiar la începutul secolului al XIX-lea

[5] G. Wolff, *Franz Karl Achard, 1753–1821; a contribution of the cultural history of sugar*, în *Medizinische Monatsschrift*, 7 (4), 1953, p. 253–254.

[6] C. Ponting, *World history: a new perspective*, Chatto & Windus London, 2000, p. 481.

[7] M. Barber, *The two cities: medieval Europe, 1050–1320*, second ed., Routledge, 2004, p. 14.

[8] J. Meyer, *Histoire du Sucre, desjonquères,* Paris, 1989.

https://biblioteca-digitala.ro

zahărul era un aliment scump. Un timp îndelungat s-a considerat că zahărul are „proprietăţi medicinale valoroase", fiind „de ajutor stomacului, pentru vindecarea bolilor de răceală și calmarea afecţiunilor pulmonare"[9].

Zahărul în Țara Moldovei. În spaţiul românesc zahărul a pătruns pe două căi: 1) prin intermediul negustorilor genovezi și veneţieni și 2) din Imperiul Otoman. Dovadă a importului zahărului în Țara Moldovei sunt tarifele vamale, dar și relatările călătorilor străini, care precizau: „zahăr si cafea, care se comanda de la Hamburg prin Triest si Viena"[10].

Consumul zahărului a fost remarcat mai întâi în raţia alimentară a Curţii domnești, apoi în casele boierilor, la Mitropolie și mănăstiri, ca abia la sfârșitul secolui al XVIII-lea să fie cunoscut și de către celelalte categorii. Cauza principală a consumului redus al zahărului în Țara Moldovei era preţul înalt al produsului, fiind foarte costisitor chiar și la începutul secolului al XIX-lea, astfel că își puteau permite să-l cumpere și să-l consume doar categoriile sociale înstărite.

Sursele din Țara Moldovei menţionează diferite tipuri de zahăr: *zahărul candel, zahărul canar, zahărul bun, zahărul prost și zahărul pudră*. *Zahărul candel* este zahărul în formă de cristale mari, obţinut prin cristalizarea lentă a zahărului din sirop, având o puritate mare, în popor numindu-se *zahăr de gheaţă*. Călătorul Paul de Alep, printre darurile aduse domnului Moldovei, enumeră și două cutii zahăr candel[11], probabil destul de preţios pentru acele timpuri, astfel că putea fi oferit domnului ţării. *Zahărul canar* este zahărul rafinat, de prima calitate, numit și zahăr din Canare, denumirea provenită de la insulele Canare (Spania), pătrunsă în Țara Moldovei prin intermediul terminologiei comerciale orientale. În *Nartul orașului Iași* din 24 decembrie 1792 este menţionat zahărul canar, 1 oca[12] de astfel de zahăr costa 30 parale[13].

---

[9] L. Plouvier, *L'introduction du sucre en pharmacie*, în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 322, 1999, p. 199–216; C. B. Heiser, *Seed to civilization: the story of food*, second ed. W. H. Freeman and Co., San Francisco,1981; G. B. Hagelberg, *Sugar in the Caribbean: turning sunshine into money*, The Woodrow Wilson International Center for Scholars, Washington, 1985.

[10] *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX- lea* (în continuare: *Călători străini*), Serie nouă, I, volum îngrijit de G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia, redactor-responsabil Paul Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 443.

[11] Paul din Alep, *Jurnal de călătorie. Siria, Constantinopol, Moldova, Valahia și Țara cazacilor*, traducere din limba arabă, studiu introductiv și note de I. Fiodorov, cu colaborarea Yu. Petrova și a lui M. Țipău, Brăila, 2020 p. 374.

[12] *Oca* – veche unitate de măsură pentru capacităţi și greutăţi, pentru greutate egală cu valorile de 1260 de grame (în Transilvania), 1271 de grame (în Muntenia) și 1291 de grame (în Moldova) (vezi N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, Ed. Științifică, București, 1971).

[13] *Documente privitoare la istoria orașului Iași* (în continuare: *Documente Iași)*, IX, *Acte interne* (1791–1795), editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2007, p. 119.

https://biblioteca-digitala.ro

În calitate de produs consumat la Curtea Domnească, este menţionat în special în ceremoniile cafelei, în calitate de aliment furnizat la conacile ce primeau solii sau la care poposeau domnul și doamna ţării[14].

Zahărul era parte a consumului alimentar de la Mitropolie și de la mănăstiri, de cele mai dese ori fiind pomenit în ceremonialul cafelei. În Condica lui Gheorgachi se menţionează că, în ajunul hramului mănăstirii egumenul oricărei mănăstiri mergea la domnul ţării pentru a-l invita să participe la sărbătoare și-i oferea plocon: cafea și zahăr[15]. Mănăstirile ofereau zahărul cadou atât Mitropoliei, cât și domnului. În 1771 se menţionează că Mănăstirea Sfântului Spiridon din Iași a oferit „7 oc(ă) zahăr peșcheșuri" în sumă de 12 lei 30 de bani[16]. În 1772 de sărbătoarea hramului s-au dat „2 pol oc(ă) zahăr la Mitropolie" în sumă de 4 lei 60 de bani[17], în 1773 – „2 oc(ă) 3 lit(re) zahăr" la Mitropolit care costau 4 lei 115 bani, în 1774 – „3 ocă zahăr" date la Mitropolie, costul cărora era 5 lei[18], în 1775 – „trei oc(ă) zahăr la g(o)spod" în sumă de 6 lei, în anul următor – „3 ocă zahăr pentru peșcheș"

La 1 mai 1795 zahărul apare menţionat în „Cheltuiala cuhnii atât a bolnavilor, cât și a oamenilor mănăstiri" Sfântului Spiridon din Iași[19].

Zahărul era utilizat pentru prepararea dulceții, dar doar de către familiile înstărite din cauza preţului înalt. Sursele mai menţionau zahărul în calitate de ingredient utilizat pentru garnisirea colivei – Fransois Recordon relata: „după moartea unei persoane pe care o plâng... în amintirea lor, lumânări aprinse și o colivă făcută din grâu fiert în apă, cu nucă pisată și faină și acoperita cu zahăr pudră de diferite culori"[20], dar și în calitate de ingredient îndulcitor al colivei, precum se menţionează în 1774 în cheltuielile Mănăstirii Sfântului Spiridon, că s-au plătit 1 leu 86 de bani pentru „zahăr, strafid(e), posmagi i polială la colivă ce s-au făcut" de ziua hramului[21], deci într-o zi mai deosebită.

Zahărul se păstra în zaharniţe, aceasta uneori întâlnindu-se enumerat**ă** printre obiectele de argintărie din foile de zestre, indicându-se și preţul.

---

[14] A se vedea *Literatura românească de ceremonial. Condica lui Gheorgachi*, 1762 (în continuare: *Condica lui Gheorgachi*), studiu și text de D. Simonescu, București, 1939; *Sămile Visteriei Țării Moldovei* (în continuare: *Sămile*), editate de I. Caproșu, vol. I, 1763–1784, Iași, 2010; *Sămile*, vol. II, Iași, 2010.

[15] *Condica lui Gheorgachi*, p. 291.

[16] *Documente Iași*, VII, *Acte interne (1771–1780)*, nr. 28, p. 23.

[17] *Ibidem*, nr. 59, p. 50.

[18] *Ibidem*, nr. 95, nr. 131, p. 84, 144.

[19] *Documente Iași*, vol. IX, nr. 349, p. 330.

[20] *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 676.

[21] *Documente Iași*, vol.VII, nr. 131, p. 145.

https://biblioteca-digitala.ro

Astfel, în foaia de zestre din 12 ianuarie 1811 dată Mărioarei, fiica lui Vasile Holban, păharnic, era menţionată „1 zăhărniţă argint 120 lei"[22].

Din istoria dulceţurilor. Dulceţurile sunt cunoscute încă din Antichitate. În 73 d.Hr. Pliniu cel Bătrân în *Cartea a XV-a. Pomii fructiferi* din *Istoria naturală* prezintă reţetele de conservare din epoca sa, printre ele menţionând și conservarea/prepararea fructelor în miere, sirop sau vin de struguri, pentru cele mai fragile fructe precum căpşunile, caisele sau murele, cu scopul de a le păstra mai mult timp[23]. În acel timp se folosea pe scară largă *defrutumul*, un condiment obţinut din must de struguri, care prin conţinutul său ridicat de glucoză și fructoză, era utilizat atât pentru îndulcirea vinurilor, cât și pentru pregătirea gemurilor. În secolul al IV-lea, Palladius, în tratatul de agricultură *De Re Rustica*, la fel pomeneşte reţete de fructe preparate. Prima reţetă scrisă de gem este înregistrată în *De Re Coquinaria* a lui Marcus Gavius Apicius, care datează din Roma secolului al IV-lea d.Hr. În reţetă se vorbea despre fructe înăbușite cu miere, amestecul după înăbușire fiind pus la rece, astfel căpătând forma de gem. Acest tip de gem era adesea servit ca un deliciu la sfârșitul mesei. Deși aceste prime forme de gemuri erau altfel decât cele actuale, ele marchează totuși începuturile a ceea ce va fi cofetăria.

În jurul anului 1000, dar mai ales în perioada cruciadelor, prin intermediul lumii arabe, zahărul de trestie pătrunde în Europa și sunt cunoscute dulceţurile. Dulceaţa era numită electuar, din latină „eleucterium", ce semnifica medicament, și, provenind din farmacologia arabă, era folosit ca tratament[24], în special după mesele copioase ale aristocraţiei, indicându-li-se pentru digestie consumul de dulceţuri. Definiţia electuarului medieval și-a găsit reflecţie în secolul al XIII-lea în *Antidotarium Mesuae* elaborat de Pseudo Mésué[25]. Reţetele se bazau pe *gawarisna* arabă și se distingeau prin utilizarea sistematică a zahărului și a mierii, în îmbinare cu fructe. *Antidotarium Mesuae* prezintă gemuri noi precum cele din persici, cele pregătite dintr-un amestec de fructe precum mere, gutui și pere, cele din mere sau cele din prune. În Evul Mediu, electuarul balansa între medicină și arta culinară, cele două împletindu-se, deoarece mâncarea era atunci în centrul terapiei medicale. Totuși, până la sfârșitul Evului Mediu european, a început să se facă

---

[22] *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, publicate de N. Iorga, XVI, Atelierele grafice SOCEC & Comp., Societate Anonimă, București, 1909, p. 91–92.

[23] Pliny the Elder, *Naturalis historia*, III, Henry G. Bohn, MDCCCLV-MDCCCLVII, London, 1936, Book XV.

[24] L. Irissou, *Épices et presents*, în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 18, 67, 1930, p. 16–23.

[25] Medic creștin al Bisericii Ortodoxe din Siria, de origine italiană, cunoscută și sub numele de Masawaih sau Ibn Māsawayh (925–1015).

https://biblioteca-digitala.ro

distincţia între electuar și dulceaţă/gem. Electuarul rămâne o dulceaţă/sirop medicinal făcut de profesioniști care amestecau cu pricepere, în funcţie de beneficiile lor, condimente, fructe, legume și plante, pentru a atenua o boală.

În același timp, odată cu dezvoltarea comerţului, în urma descoperirilor geografice, dar și a cuceririlor și a relaţiilor deja stabilite, din regiunile Asiei și Americii în Europa erau importate fructe exotice, cum ar fi ananasul, care aveau un termen limitat de păstrare. Pentru a mări termenul de păstrare, olandezii au fost primii care au venit cu ideea de a prepara fructele în zahăr (fructe confiate)[26], iar obiceiul de a găti fructe într-un sirop de zahăr sau miere s-a răspândit rapid. Dulceaţa a devenit o delicatesă rezervată aristocraţiei, deoarece preţul unui borcan era exorbitant în comparaţie cu produsele pe care le conţine: zahărul și fructe. Printre fructele preferate de elită se numărau: rodia, citricele, curmalele, smochinele, dar probabil se consumau într-un cerc foarte îngust, deoarece apar menţionate în felurile de mâncare gătite abia în secolul al XVIII-lea. Cu toate acestea, ingredientele necesare pentru a face gemuri – fie ele lichide sau uscate – erau încă scumpe și nu erau disponibile pentru toată lumea. Zahărul, de exemplu, a fost vândut de către băcănii și farmaciști numai din 1484. Abia la sfârșitul secolului al XVII-lea farmaciile au delegat vânzarea de zahăr numai băcăniilor, înregistrând astfel schimbarea stării acestui produs de la medicament la produs gastronomic de lux[27].

În 1555, Nostradamus a publicat *Traité des fardemens et confitures*[28], care a inclus sfaturi cu privire la prepararea dulceţii și utilizarea lor medicinală. În a doua parte a lucrării sunt publicate circa treizeci de reţete de dulceţuri împărţite în două categorii: gemuri uscate și gemuri lichide. Nostradamus oferă detalii precise despre instrumentele, produsele și cantităţile necesare, echilibrul dintre apă și zahăr, temperatura de gătit.

Din secolul al XIII-lea și până în veacul al XIX-lea, termenii generici *confiture* – din limba franceză și *confetto* – din limba italiană, care au avut o influenţă majoră și asupra terminologiei culinare românești, deoarece sunt menţionate confeturile, cofeturile și chiar denumirea cofetărie, include o diversitate de produse, care se disting prin tehnologia preparării: dulceţurile lichide, asemănătoare celor pe care le cunoaștem astăzi, care se fac cu fructe

---

[26] Conservat prin fierbere în sirop de zahăr, apoi uscat; glasat.

[27] L. Plouvier, *L'introduction du sucre*, p. 199–216; Ch. Warolin, *La vente du sucre par les apothicaires et les épiciers parisiens au XVIIe siècle,* în *Revue d'histoire de la pharmacie*, 322, 1999, p. 217–226.

[28] A.-L. Lallouette, *La faim et l'appétit dans les régimes de santé médiévaux*, 12, 2007, pe https://journals.openedition.org/questes/2712.

https://biblioteca-digitala.ro

întregi sau bucăţi de fructi confiate în sirop fluid; dulceţurile uscate corespund fructelor confiate; marmeladă, tehnologia preparării fiind următoarea: pulpa unui fruct, cel mai adesea fiartă și trecută printr-o sită sau zdrobită era amestecată cu zahăr, apoi uscată într-o tigaie, iar înainte de a fi pusă în ulcior se acoperea cu zahăr; jeleurile, deja prezente la Nostradamus, făcute din suc de fructe și zahăr, se serveau pe farfurii sau se tăiau fâșii pentru a decora marginile platoului; *pasta de fructe* (pastila[29]), care era trimisă drept cadou pentru persoane însemnate. Cea mai cunoscută în Franţa și cea mai timpurie era pastila de gutui sau *cotignac*, un fel de marmeladă îngroșată prin fierbere, pusă apoi în diferite forme, după care se usca în cuptor și apoi se răcea pe foi de tablă. Pasta era învelită în hârtie albă și păstrată în cutii de brad; conserve, citate din 1651, făcute cu fructe sau flori, care, după caz, au fost decojite și bătute, sau tăiate în bucăţi mici, sau chiar reduse la suc. Această bază se amesteca cu zahăr deja pe foc, apoi uneori se usca din nou pe foc până se forma un strat subţire lucios la suprafaţă. Produsul obţinut era depozitat în cutii de hârtie; fructele confiate sunt flori sau fructe întregi, care, după ce au fiert în sirop, se păstrau în el și se puneau la uscat în cuptor, fiind acoperite cu zahăr, ceea ce le conferea aspectul de cristale colorate; drajeuri, un fel de dulceaţă uscată făcută cu seminţe, fructe mici sau bucăţi de scoarţă, acoperită cu un zahăr foarte dur și foarte alb[30].

Considerate un produs de lux, dulceţurile/gemurile au devenit ceva obișnuit abia de la începutul secolului al XIX-lea datorită descoperirii zahărului din sfeclă și accesului la acest produs a unui mai mare număr de persoane.

Dulceaţă și zaharicale în Ţara Moldovei. Unul dintre cei mai importanţi factori care au stimulat/întreţinut producerea și consumul dulceţii/magiunului/gemurilor în Moldova au fost tradiţiile de cultivare a pomilor fructiferi, dar și existenţa a numeroși arbori și arbuști fructiferi în Ţara Moldovei, care ofereau o cantitate mare de fructe și pomușoare, consumate atât în stare proaspătă, cât și prelucrată. Acest fapt este remarcat de majoritatea călătorilor străini, contemporanii epocii, care au trecut prin Moldova, inclusiv Paul de Alep: „În grădinile Mănăstirii Galata cea pomenită am văzut caiși, din ale căror poame am și mâncat, apoi migdali, toţi plantaţi de puţină vreme. Cireșii și prunii care fac prune «de Damasc», sau «inimă de porumbel», gutuii și perii sunt foarte numeroși în aceste ţinuturi și sunt de soi buni"[31], „cât despre prunii damaschini, (cu poame) numite și «inimă de porumbel»,

[29] Pastilă – turtișoară rotundă făcută cu zahăr, arome, suc de plante și zeamă de fructe.
[30] M. Dominique, *Le dessert au XVIIe siècle*, în *Dix-septième siècle*, 2002/4, 217, p. 655–662.
[31] Paul din Alep, *op. cit.*, p. 398.

https://biblioteca-digitala.ro

ei sunt ca o mare întinsă, (iar poamele lor sunt) de mai multe feluri și culori, albe, galbene, roșii, ruginii, și foarte dulci. Cât despre cireșii (cu poame) roșii, sunt (mulţi ca o) pădure, iar perele sunt de multe și minunate feluri" etc.[32]. Al doilea factor important era producerea și întrebuinţarea mierii în calitate de îndulcitor, accesibil unei mari părţi a populaţiei din Ţara Moldovei

Sursele menţionează diferite *tipuri de dulceţuri*: dulceaţa propriu zisă, dar și zaharicalele, numite și dulceţuri uscate. Călătorii străini, care au vizitat Ţara Moldovei în perioada dată, nu făceau deosebire între dulceaţă, gem și magiun, fiecare dintre acestea având diferite tehnologii de preparare, în scrierile călătorilor toate aceste produse au fost înglobate sub termenul *dulceţi*. Totuși sursele din Ţara Moldovei pomenesc de dulceţuri, zaharicale și cofeturi.

Analizând istoriografia din Europa de Vest și de Est, prin analogie considerăm că în alimentaţia cotidiană a categoriilor sociale neînstărite din Ţara Moldovei – ţărani, orășeni, clerul de rând, se consuma magiunul, numit în unele zone povidlă[33], tehnologia preparării căruia era următoarea: orice fel de fructe avute la îndemână se fierbeau până la micșorarea masei de 6–8 ori și se păstra în ulcioare de lut, uneori se adăuga miere. Cele mai populare erau magiunurile de mere, pere și prune. Elitele consumau atât magiunurile, cât și dulceţurile, preparate din fructele autohtone, dar și dulceţuri mai sofisticate, inclusiv cele oferite cadou sau importate, după cum menţionează și călătorul Paul de Alep – dulceţuri alese, enumerând printre darurile aduse domnului Ţării Moldovei un borcan cu dulceaţă de ghimbir[34], un borcan cu dulceaţă de Kabul[35]. În diferite ediţii ale publicării însemnărilor de călătorie a lui Paul de Alep, este remarcată fie dulceaţa de Kabul, fie de mirobolan, din latină *myrabolanum*[36]. Însăși mirobolanul este calificat drept agriș de Kabul, în realitate fiind o specie a prunelor, cunoscute în Asia, întâlnindu-se câteva

---

[32] *Ibidem*, p. 401.

[33] Denumire păstrată în unele regiuni din Republica Moldova până în prezent.

[34] Ghimber sau ghimbir – plantă originară din Asia (*Zingiber officinale*), al cărei rizom bulbos, cu aspect de homunculus, se utilizează, ras, tăiat felii sau uscat și măcinat, ca aromatizant pentru preparate culinare și de cofetărie; se comercializează proaspăt, întreg, felii conservate în sirop sau confiate și sub formă de pulbere de ghimber; odogaci – ciulin, săpunariţă, (reg.) berbecéi (pl.), grozdícă, juni (pl.), mielușéi (pl.); numele a doi arbuști exotici din genul *Croton,* familia euforbiacelor, a căror scoarţă aromatică, de culoare albă-cenușie și cu gust acru și amar, se întrebuinţează în medicină (remedii: boli respiratorii, boli de piele, contra gutei și reumatismului); are proprietăţi sudorifice și depurative.

[35] Paul din Alep, *op. cit.*, p. 335.

[36] *Slovar' inostrannykh slov, voshedshikh v sostav russkogo yazyka,* red. A. N. Chudinova, Sankt Peterburg, 1894.

https://biblioteca-digitala.ro

feluri Amalaki, Hiritaki și Babhitaki, una dintre ele numindu-se *chepula*[37] sau Kebuli[38]. Un tip de mirobolan, cel din India, mai este cunoscut și ca migdalul indian, pentru sâmburele preţios.

Este interesant de menţionat faptul că Paul de Alep face în câteva locuri trimitere la dulceţuri, remarcând diferite tipuri ale acesteia. Astfel, vorbind despre cadourile care i-au fost oferite de domnul Moldovei, remarca dulceţurile locale: „Ne-au dăruit de asemenea piersici, prune și cireşe, păstrate (atât de bine) în dulceaţă încât ţi se părea că sunt proaspăt culese. Erau foarte gustoase"[39]. Deci, în acest caz călătorul vorbește despre dulceţurile de piersici, prune și cireșe – fructele fiind însiropate întregi.

Tradiţională în Țara Moldovei era și dulceaţa de trandafir, care în surse mai era numită *rodozahăr*[40]. Despre plantaţiile de trandafiri menţionează călătorii străini, astfel în 1779 Louis Emmanuel D'Antraigues, conte din Montpellier, ambasador la Poarta Otomană, relata că în Moldova se văd „tufișuri întregi de trandafiri", pe care nu și-a închipuit că ar putea găsi în Moldova: „Am aflat în urmă, că dulceaţa de trandafir este foarte căutată la Iași. Boierii sădesc acești copăcei în grădinile lor pentru a le păstra florile, care au diferită întrebuinţare"[41].

Joseph Rohrer, relatând despre călătoria sa prin Moldova în 1802, menţiona primirea oaspeţilor de către boieri și descria dulceaţa cu care a fost servit: „Modul în care am fost servit acolo [în Moldova], pentru a-mi petrece timpul, și felul în care s-a considerat a mi se îndulci liniștea nu a fost pentru mine ușor. De obicei, ce mi-a oferit mai întâi amfitrioana sau doamna care face unui străin onorurile casei în locul boieroaicei, a fost un suc de zmeura sau agrișe, pe un platou mic de argint din care puteam // așa-zis, să gust cu o linguriţă de cafea. Acest fel de mâncare se numește în Moldova dulceaţă. Asemănarea acestui cuvânt cu cel italian Dolcezza este de la sine izbitoare"[42]. Deci, călătorul remarcă că dulceaţa este lichidă, asemănătoare cu sucul, și modul de servire a unui oaspete cu dulceaţă – de pe un platou de argint cu o linguriţă.

---

37 Todd Caldecott, *Ayurveda: The Divine Science of Life. Elsevier/Mosby,* 2006 pe http://www.toddcaldecott.com/index.php/herbs/learning-herbs/361-haritaki.

38 F. Pavlenkov, *Slovar' inostrannykh slov, voshedshikh v sostav russkogo yazyka,* 2-e izd., Tipografiya Yu. N. Erlikh, Sankt Peterburg, 1907, A. D. Mikhel'son, *Ob'yasnenie 25000 inostrannykh slov, voshedshikh v upotreblenie v russkii yazyk, s oznacheniem ikh kornei*, Ed. A. I. Manukhin, Moscova, 1865.

39 Paul din Alep, *op. cit.*, p. 374.

40 Dulceaţă de trandafiri; rod-de-zahăr.

41 *Călători străini,* vol. X, partea I, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil), București, 2000, p. 296.

42 *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 154.

https://biblioteca-digitala.ro

În ceea ce privește zaharicalele, acestea au fost menţionate de mai mulţi călători străini. Paul de Alep, printre darurile aduse domnului Moldovei, enumeră și o cutie de poame apusene zaharisite[43]. Domnii Țării Moldovei, la rândul lor, făceau și ei cadouri solilor, printre acestea fiind **și** zaharicalele. Astfel, Paul Jamjooglou, secretarul regelui Suediei, fiind în 1746 în trecere prin Moldova, menţiona că a primit de la Curtea Domnească: „peste patruzeci de vase de argint cu dulceţuri uscate din cele mai bune feluri"[44], această menţiune clar indicând definiţia zaharicalelor – dulceţuri uscate sau fructe uscate zaharisite. În relatarea lui Charles Frederic Reinhard și a soţiei lui Christine, care erau în Moldova în 1806, se sublinia, despre faptul că se făceau cadouri atât dulceţurile lichide, cât și zaharicalele: „Totuși, după triumful armatelor noastre boierii caută să se apropie de noi; îi copleșesc pe copii cu atenţii sub forma de borcane de dulceaţă și alte zaharicale"[45].

În familiile înstărite dulceţurile se serveau în zilele obișnuite și la ocazii speciale. Astfel, în familiile boierești dulceaţa și cafeaua era întrebuințată în timpul meselor din timpul zilei: la micul dejun și cină. Cu referire la obiceiurile boierilor din Țara Românească la începutul secolului al XIX-lea, dar considerăm că obiceiurile boierilor din Țara Moldovei nu se deosebeau de cele ale boierilor din Țara Românească, Francois Recordon relata: „boierii se deosebesc prin //cumpătarea lor; nu iau decât două mese, adică prânzul și cina, afară doar dacă nu vrei să numești mic dejun o linguriţă de dulceaţă cu un pahar mare de apă pe care le iau când se scoală și o ceșcuţă de cafea, fară frișca sau zahăr"[46], astfel subliniindu-se că boierii la începutul secolului al XIX-lea includ în obiceiul alimentar de dimineaţă dulceaţa servită cu apă și cafeaua.

Servirea dulceții și cafelei la cină a fost menţionată de Alexandre de Moriolles: „Contele n-a putut scăpa de cină care i se pregătise și care consta dintr-o cantitate imensă de feluri gătite după moda turcească, …, dulceţuri, biscuiţi cu miere, șerbeturi și tot felul de zaharicale"[47], astfel că în această descriere sunt prezentate ambele tipuri de dulceţuri, cele lichide și cele zaharisite, servite la sfârșitul mesei, împreună cu alte deserturi.

În zilele de sărbători și în cadrul altor evenimente speciale, precum cele de la Încununarea Mirilor, mesele de pomenire, serbarea hramurilor etc.,

[43] Paul din Alep, *op. cit.*, p. 374.

[44] *Călători străini*, vol. IX, îngrijit de M. Holban, M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu (red. responsabil), București, 1997, p. 331.

[45] *Călători străini*, seria nouă, vol. I, p. 302–303.

[46] *Ibidem*, p. 685.

[47] *Ibidem*, p. 476.

https://biblioteca-digitala.ro

dulceţurile erau servite atât în familiile boierilor, cât și la Curtea Domnească și la mănăstiri.

Modul de servire a dulceţurilor în diferite circumstanţe și în diferite ambianţe este descris detaliat de către călătorii străini, care evidenţiază protocolul/eticheta primirii unui oaspete. Deși, descriind obiceiurile de servire cu dulceaţă și cafea, călătorii subliniau că este „o modă moldovenească", totuși nu uitau să remarce că această modă are o vădită influenţă turcească. Totodată călătorii au menţionat alte alimente sau băuturi cu care era servită dulceaţa. Practic totdeauna dulceaţa se servea cu un păhar de apă, vodca și alături de cafea, uneori cu liquer, iar complementare puteau fi ciubucul, spălarea cu apă parfumată și tămâierea. Francois Recordon, secretarul pentru limba franceza al lui Ion Gheorghe Caragea, a lăsat descrierea obiceiurilor alimentare a românilor, în care a subliniat: „Printre celelalte obiceiuri pe care românii le-au luat de la turci nu pot trece sub tăcere felul în care-si primesc prietenii și musafirii, cât și marea patimă pe care o au pentru tutun, cafea și dulceţuri. În timpul vizitei, după câteva politeţuri în felul neamurilor europene, un servitor aduce musafirului pipa, un al doilea aduce o tablă plină *de dulceţuri uscate și lichidă sau adeseori având doar o chesea cu dulceaţă* (sublinierea noastră – A.F.) din care se iau una sau două linguriţe, după care se bea apă la discreţie dintr-un pahar mare de cristal sau dintr-o cupă de argint aflată pe aceeași tablă; în fine, curând apare un al treilea servitor care-i oferă o mică ceșcuţă de// cafea cu zaţ ..."[48].

Despre influenţa turcească au remarcat și alţi călători: „A doua zi de dimineaţă după gustare, am însoțit pe colonelul Gillespie și pe gazda noastră binevoitoare la domn, socrul lui. Am găsit pe Măria Sa tronând în chipul cuvenit pe divanul său, înconjurat de dregătorii micii sale Curţi. S-a sculat cand am intrat și ne-a urat, în limba franceză, lui Sir Rollo Gillespie și mie, bun venit în Moldova, poftindu-ne totodată să ședem lângă el. Ni s-au oferit cafele, ciubuce, șerbet și zaharicale după datina orientală"[49].

Relatând despre primirea într-o casă boierească din Moldova în 1802, J. Rohrer remarcă același model oriental de servire, după dulceaţă, urmând ceremonialul cafelei: „Modul în care am fost servit acolo [în Moldova], pentru a-mi petrece timpul, și felul în care s-a considerat a mi se îndulci liniștea nu a fost pentru mine ușor. De obicei, ce mi-a oferit mai întâi amfitrioana sau doamna care face unui străin onorurile casei în locul boieroaicei, a fost un suc de zmeură sau agrișe, …Apoi sosea, într-o ceașca de porţelan foarte

48 *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 680–681.
49 *Ibidem*, p. 176.

https://biblioteca-digitala.ro

mică, o cafea care consta doar dintr-un sediment gros și care m-a costat o mare stăpânire de sine. După aceea am fost servit de o fată în casă cu apă și de o altă frumoasă cu liqeur și, în sfârșit, chiar de către gazdă cu un ciubuc”[50].

Același protocol se observa și la primirile făcute de Mitropolit. Modul în care a fost primit de către Mitropolitul Gavriil Bănulescu-Bodoni în 1808, după vizită fiind servit cu dulceaţă este menţionat de Dimitri Bantâș-Kamenski, curier diplomatic al Rusiei: „ În ziua de 17 iunie am fost de dimineaţă la mitropolitul Gavriil. El m-a tratat cu cafea, după moda moldovenească, adică mi s-a servit mai întâi dulceaţa, din care am luat o lingurită și am băut apă, după care a trebuit să trec la cafea; dar eu n-am putut să beau multă cafea, căci fusese servită fără frișcă și foarte fierbinte. Boierii localnici beau însă cafeaua chiar și fără zahăr, după moda turcească”[51].

Curtea Domnească era un mare consumator de dulceţuri, astfel că dulceaţa era savurată în timpul primirilor soliilor, oaspeţilor și în ajunul sau la sărbătorile religioase. Despre aceasta se relatează în descrierile călătorilor străini și în *Condica lui Gheorgachi*. În urma analizei *Condicei lui Gheorgachi*, Dan Simonescu constată că în anumite cazuri cafeaua se servea alături de „dulceţuri”. Acest mod este remarcat la anumite sărbători religioase, precum Joia-Mare, după împărtășanie, în Duminica lăsatului sec de brânză, în ziua Sfintei Paraschiva[52].

La Curtea Domnească dulceţurile erau aranjate pe o măsuţă, modul de aranjare fiind descris de către loan Gnihski, palatin de Culm, 1677–1678: „Lângă fereastră pe un covor, pe o masă joasă erau așezate dulceţuri mai mult zaharisite, mied, patru sticle cu rachiu și patru păhărele goale. După ce a condus pe sol, domnul ca gazdă, s-a așezat turcește la colţ și a oferit dulceţuri și rachiu, umplând două păhare dintr-o sticlă”[53].

Dulceţurile puteau fi servite în timpul discuţiilor, după cum relatează Rafael Leszczyziski în timpul vizitei sale din 1700: „ S-au dat apoi băuturi, rachiuri și dulceţuri, și în timp ce se așeza masa, am tratat în termeni generali despre libera exercitare a religiei noastre, coborându-mă și la amănunte asupra prerogativelor Episcopatului de Bacău după drepturile și privilegiile sale vechi, n-am uitat să pomenesc și punctele ce mi s-au dat privitoare la franciscani”[54]. De asemenea, dulceţurile puteau să fie servite și după convorbiri, fapt despre care menţionează același Rafael Leszczyziski: „Conferinţa

---

[50] *Ibidem*, p. 154.
[51] *Ibidem*, p. 411.
[52] *Condica lui Gheorgachi*, p. 173.
[53] *Călători poloni în Ţările Romane*, de P. P. Panaitescu, București, 1930, p. 73–74.
[54] *Ibidem*, p. 114.

https://biblioteca-digitala.ro

lor a ţinut aproape o jumătate de ceas. Apoi s-au dat rachiuri, dulceţuri si zaharicale tuturor celor cari veniseră cu solul, atât prietenilor, cât si curtenilor"[55], tradiţie ce s-a menţinut și mai târziu în 1819: „După sfârșirea acestor congratulări se aduc dulceţurile, prezentate în același timp și consului, așăzându-li-se pe genunchi batiste cusute cu aur, iar copiii de casă, care le înfăţişaza dulceţurile, îndeplinesc această ceremonie punând un genunchi la pamânt. Se dau dulceţuri întregii suite a consulului, <iar> după aceasta se servește cafea în același timp domnului consulului și apoi celorlalţi, în sfârșit li se toarnă parfumuri și pe mâini și sunt tămâiaţi cu fum de lemn de ales"[56], Iosif Podoski, care a trecut prin Moldova în 1759, la fel relata despre modul de servire a dulceţurilor: „După terminarea cuvântărilor i s-a oferit solului dulceaţă și cafea și s-a dat apoi și apă parfumată pentru spălarea degetelor și ne-au tămâiat și cu fum de parfumuri"[57].

În opinia călătorilor străini, trataţia cu dulceaţă și cafea era un mod de a arăta respectul deosebit pentru oaspeţi, fiind serviţi cu cafea și dulceţuri și însoţitorii solului, fapt despre care se relatează în descrierea s*oliei lui Stanislazo Chomqtowski, voevodul Mazoviei, 1712–1714*: „A doua zi dimineaţa, după obiceiu, solul a fost în vizită la domn. Mai întâiu cei doi voevozi au avut o convorbire intimă și prietenească, iar într-o altă cameră mai mare au fost trataţi însoțitorii solului pe un divan cu cafea, rachiu si dulceturi, dovedindu-li-se astfel ce mult prețuiesc moldovenii astfel de oaspeți"[58]. Iosif Podoski, la fel, menţiona despre tratarea cu dulceaţă: „...În acest timp mareşalul curţii domneşti a tratat pe toţi curtenii solului într-altă odaie cu dulceaţă, cafea și prăjituri"[59].

Dulceţurile, zahărul și zaharicalele făceau parte din lucrurile oferite drept schimburi de daruri/cadouri în cadrul soliilor, acest fapt fiind remarcat de către mai mulţi călători, printre ei fiind și Paul de Alep, despre care s-a relatat mai sus. Toma Alexandrovici, relatând despre vizita lui în Moldova în 1766, menţiona: „24 Noemvrie. Solul s-a odihnit tot acolo și domnul Moldovei a trimis pe un boier fruntaş să–1 salute. Acesta i-a adus de la domn și daruri: pâine, vin, dulceţuri, vânat"[60].

Slujitorul Curţii Domneşti, responsabil de dulceţuri și de șerbet la curtea domnilor fanarioţi, se numea șerbecciu, denumire preluată, la fel ca și altele,

---

[55] *Ibidem*, p. 104.
[56] *Călători străini*, Serie nouă, vol. I, p. 792.
[57] *Călători poloni*, p. 205–206.
[58] *Călători poloni*, p. 137.
[59] *Ibidem*, p. 205–206.
[60] *Ibidem*, p. 223.

https://biblioteca-digitala.ro

din turcă, întâlnit și ca șerbieciu și șărbehciu. În 1764 șerbecciul împreună cu emacul[61] au primit 15 lei leafă pe lună (pe lunile mai-iulie – 45 de lei și pe august-septembrie – 30 de lei)[62]. În 1774 șerbecciul cel mare, Alexandru, primește 4 lei leafa pe lună, iar „ Dumitrachi, emac șirbicciu" – 3 lei[63]. Deja în anul următor este amintit Gheorghe șerbecciu, care primește 8 lei pe lună, împreună cu emeclicul[64], care constituia 3 lei[65]. Probabil, în 1776 este menţionat același Gheorghe, însă care deja era „vel șărbehciu", și a primit câte 10 lei leafă pentru mai, iunie, iulie, dintre care 6 lei leafa, iar 4 emiclic(ul), pe lângă el activa Scarlat emac șerbecciului, care a primit 6 lei, dintre care 3 leafa și „3 emiclic(u)"[66]. În martie-iulie 1786 șerbecciu era un oarecare Necoli, probabil Nicula menţionat pentru august-octombrie 1786[67].

Cheltuielile pentru dulceţuri de la Curtea Domnească în secolul al XVIII-lea – începutul veacului al XIX-lea sunt enumerate în *Sămile Vistieriei* ţării, înserate la capitolul Șerbeccerie, uneori fiind prezentate separat, alteori împreună cu cheltuielile de la Cafigerie sau Cupărie[68]. În iunie 1764 s-au cheltuit 15 lei pentru „dulciţ(i), șărbet, anthoniro i odagaci"[69]. În martie 1786, Necoli șerbecciu a cheltuit pentru „dulceţi de musafiri" 20 lei, în mai – 10 lei, în iunie – 20 lei, în iulie – 20 lei, iar în perioada august-octombrie 1786 la acest capitol s-au dat câte 20 de lei pentru fiecare lună[70]. În 1792, cheltuielile sunt menţionate pentru Șerbeccerie, pe lunile septembrie-decembrie cheltuindu-se câte 20 lei, dar nu se face diferenţa pentru dulceţuri[71]. În septembrie 1795 lui „ șerbecci-bașa" i s-au dat 60 de lei pentru 12 oca dulceţuri[72]. În 1796, la fel sunt prezentate sumele totale cheltuite la capitolul Șerbeccerie, acestea constituind pentru ianuarie, împreună cu decembrie a anului trecut, 108 lei, pentru februarie- 156 de lei, pentru martie – 107 lei[73], în iulie-august – 83 de lei, în noiembrie-decembrie – 122 de lei, iar pentru decembrie 1796 – februarie 1797 – 144 de lei, martie-aprilie 1797 – 100 de lei, mai-iunie 1797

61 Emac – din l. turcă *yamac*, ucenic, ajutor.
62 *Sămile*, I, p. 268.
63 *Ibidem*, p. 393.
64 Emiclic – din lb. turcă *yemekli*, raţia de hrană zilnică ce se dădea servitorilor.
65 *Sămile*, I, p. 447.
66 *Ibidem*, p. 550, p. 551.
67 *Sămile*, II, p. 211.
68 *Ibidem*, p. 267, p. 370 etc.
69 *Sămile*, I, p. 384.
70 *Sămile*, II, p. 211.
71 *Ibidem*, p. 267.
72 *Ibidem*, p. 370.
73 *Ibidem*, p. 412.

https://biblioteca-digitala.ro

– 72 de lei, pe următoarele 3 luni – 157 de lei, pe septembrie – 87 de lei, pe octombrie – 66 de lei, pe noiembrie – 98 de lei și 47 de lei în decembrie[74]. În ianuarie 1798 șerbecci-bașa a primit 60 de lei[75]. Sumele cheltuite erau destul de impunătoare, ceea ce confirmă că dulceţurile, alături de șerbet, erau parte a ceremonialului de curte, fiind menţionate și separat „dulceţurile de musafiri".

Vesela din care se servea dulceaţa. Dulceţurile și gemurile erau servite din farfurioară cu o linguriţă specială. Aceste obiecte sunt menţionate în foile de zestre ale fetelor de boieri din Ţara Moldovei: într-o foaie de zestre din 1777 - „ o străchinuţ[ă] cu linguri dulcet"[76], în foaia de zestre elaborată în 1771 pentru Maria, fiica lui Pisoschi - „1 fărfărie di argint, 1 lenguriţă di argint"[77], în foaia de zestre dată de Ileana Bașotă fiicei sale Mărioara - „1 scutelă de argint cu 2 linguriţi pentru dulceţi"[78], în foaia de zestre a Nastasiicăi - „1 străchinuţă de argint, cu linguriţa ei"[79], în cea a Tudoscăi, semnată de Carpu, paharnic - „1 farfurie cu linguriţa ei argint"[80], în foaia de zestre elaborată de Fotina, șătrăreasa, fiicei sale Marioara - „ 1 străchinuţă de argint cu linghuriţa ei[81], în foaia de zestre dată de Zmăranda Buzne, armășoaie, fiicei sale Anastasia în 1799 - „1 farfurii cu linguriţa ei de dulceaţă"[82], și în foaia de zestre a Tudosiei din 1800 - „1 farfurii cu linguriţa ei argint"[83]. Pomenirea acestor tacâmuri în foile de zestre indică clar consumul cotidian al dulceții în familiile de boieri.

Pe lângă farfurioare, dulceaţa se ţine și se servea din chesea/chisea, un vas mic de sticlă, cristal sau porţelan, remarcat în *Sămile Vistieriei Țării Moldovei* în 1763: „…baclavale și prăjituri, i zaharica, i dulceţuri, i farfurii și cheseli ce s-au pus acesti"[84].

Relatând despre consumul de dulceţi la Mănăstirea Sfântului Spiridon,

---

[74] *Ibidem*, p. 455, 471, 492, 514.
[75] *Ibidem*, p. 514.
[76] *Studii*, vol. VII, p. 152–153.
[77] Documente *basarabene,* vol. 1, Foi de zestre (1734–1844), publicate de L. Boga, Chișinău, 1928, p. 8.
[78] *Ibidem.*
[79] Gh. Ghibănescu, *Surete și izvoade (documente slavo-romane)*, vol. VIII, Iași, 1914, p. 375–376.
[80] *Documente privitoare la istoria Țării Moldovei în secolul al XVIII-lea (1787–1800). Cărţi domnești și zapise. Moldova în epoca feudalismului*, vol. XI, volum editat de L. Svetlicinâi, D. Dragnev, E. Bociarov, coord. D. Dragnev, V. Constantinov, Chișinău, 2008, p. 226–327.
[81] *Documente basarabene,* vol. I, p. 11–12.
[82] *Ibidem*, p. 13–14.
[83] *Ibidem*, p. 14–15.
[84] *Sămile*, I, p. 301.

https://biblioteca-digitala.ro

se menţiona despre gavanosul de dulceţi, costul căruia în 1777 era de 1 leu și 30 de bani, iar în 1778 – 2 lei și 60 de bani[85], diferenţa mare în cost poate fi explicată fie prin dimensiunile diferite ale gavanosului, fie prin tipul de dulceaţă.

Cofeturile, în sursele din Ţara Moldovei din secolul al XVII-lea – începutul secolului al XIX-lea, se întâlnesc sub denumirile *cofeturi, confeturi*[86] și *cofeţioane*. În epocă, denumirea se utiliza numai la plural, semnifica bomboane, dar și dulciurile, în special zaharicale. Dan Simonescu susţine că denumirea vine din italiană, de la *confetto* – acadea, bomboană, iar sufixul -*oane* este de origine greacă[87].

La Curtea Domnească servirea cofeturilor făcea parte din ceremonial. Deși cercetătorii susţin că cofeturile se serveau la sfârșitul meselor domnești[88], în urma analizei *Condicii lui Gheorgachi* constatăm că cofeturile, alături de „vutcă" se serveau la anumite sărbători, după venirea alaiului domnesc de la Biserică și după ceremonia de plecăciune/închinare domnului ţării. În Ajunul zilei Nașterii Domnului: „După ieșirea preoţilor, fiind gătită de vel cămăraş vutca și confeturi (care să chiamă cofeţioane, îndată vel cupar, cu tipsia cea de argint, stând înaintea Domnului, pune vutca în doao pahare si întâi cuparul ia credinta, apoi Domnul sângur ia paharul de-l pune la gura si ia confeturi; si copiii cei din casa, ce sântu rânduiti de vel camaras, dau vutca mitropolitului, la arhierei si la boieri, după vutcă confeturi", astfel subliniindu-se că cofeturile erau complementare consumului rachiului, după care urma ceremonialul cafelei: „Dupa confeturi, vel cafegiu pune pe dinaintea Domnului peschirul cel rânduitu, ce se chiama fota, da Domnului cafea, si copiii din casa la mitropolitul, la arhierei si la boieri"[89]. La fel se întâmpla și în ziua Nașterii Domnului, după ce se întorceau de la biserică și „mitropolitul, arhiereii, veliţii boier și cei mazâli" se închinau domnului „vel cuparul duce Domnului un păhar de vutcă și confeturi, iar la mitropolitul, la arhierei și la boieri copii din casă le dau vutcă, cofeturi și apoi și cafea"[90]. Acest ceremonial se desfășura înaintea mesei principale, iar la sfârșitul mesei invitaţii erau iarăși serviţi cu cofeturi: „mai pe urmă de toate mezealile, aduce vel vameşu și confeturile pe masă și boierii, afară de câte mănâncă, mai iau și pin năfrămi și dându-le pela ficiorii lor, le duc

[85] *Documente Iași*, vol.VII, nr. 323, 384, p. 437, 511.
[86] În Basarabia această denumire s-a păstrat până astăzi.
[87] *Condica lui Gheorgachi*, p. 213.
[88] *Ibidem*.
[89] *Condica lui Gheorgachi*, p. 279.
[90] *Ibidem*, p. 280–281.

https://biblioteca-digitala.ro

pe acasă"[91], după care se spălau pe mâini, apoi urma ceremonialul cafelei. Același model de servire se repeta și în ajunul Sfântului Vasile, de Sfântul Vasile și la sărbătoarea Sfântului Botez[92].

La Mitropolie și în mănăstiri la fel se consumau cofeturi. Ceremonialul era asemănător cu cel de la Curtea Domnească, astfel la sărbătoarea Sretenia „din partea mitropolitului să da vutcă, confeturi și cafea, atătu la Doamna, la beizadele, cătu și la toată boerimea"[93]. În cheltuielile Mănăstirii Sfântul Spiridon din Iași, cofeturile sunt pomenite de ziua hramului Sfântului Spiridon, aceste surse fiind importante și din considerentul calculării preţului la cofeturi. Astfel, în 1771, la hram s-au cheltuit 3 lei și 60 de bani pentru „1 oc(ă) confeturi", în anul următor 3 lei și 60 de bani pentru „1 pol oc(ă) confeturi", în 1773 – 4 lei și 30 de bani pentru „2 oc(ă) confeturi", în 1774 – 3 lei pentru „1 pol oc(ă) confeturi", în 1775 – 4 lei pentru „doao oc(ă) confetur(i)", în 1776 – 4 lei pe „doao oc(ă) confeturi", în 1777 – 105 bani pe „pol oc(ă) cofeturi"[94]. Enumerând cheltuielile de ziua hramului Mănăstirii în 1778 se menţionează că s-a cheltuit 1 leu și 30 de bani pentru „1 cutii cofeturi"[95], acesta fiind unica sursă întâlnită în epocă în care se pomenește cutia de cofeturi. Însă, nu întotdeauna se poate de calculat cantitatea de cofeturi ce se consuma la mănăstiri și costul lor, deoarece la capitolul *cheltuielile mănăstirilor* ele nu erau întotdeauna prezentate ca o subdiviziune separată, fiind enumerate împreună cu alte produse. Astfel, în 1794 la sărbătoarea pomenită s-au cheltuit „41 lei 24 bani vutcă, cofeturi, colivi"[96], în 1796 s-au cheltuit „16 lei 30 bani vutcă, rachiuri, cofeturi și dulceţi"[97], în 1798 – 7 lei și 60 de bani „vutcă, rachiu, cofeturi"[98], la sărbătoarea din 1799 s-au cheltuit „15 lei vutcă, rachiu, cofeturi și cafe"[99], în 1800 [100] – „25 lei 30 bani vutcă, rachiu, cofeturi și cahve"[101], iar în 1801 – „23 lei vutcă, cafe, rachiu și cofeturi". Ceea ce însă este vizibil este faptul că se pomenesc alături de rachiu, vutcă și cafea, deci și în acest caz probabil vorbim despre un anumit protocol de servire.

---

91 *Ibidem*, p. 281.
92 *Ibidem*, p. 285, 286, 289.
93 *Ibidem*, p. 290.
94 *Documente Iași*, vol. VII, nr. 28, p. 23; nr. 59, p. 50; nr. 95, p. 84; nr. 131, p. 145; nr. 182, p. 198, nr. 239, p. 323.
95 *Ibidem*, nr. 384, p. 511.
96 *Documente Iași*, vol. IX, nr. 234, p. 213.
97 *Documente Iași*, vol. X, nr. 71, p. 70.
98 *Ibidem*, nr. 149, p. 138.
99 *Ibidem*, nr. 224, p. 208
100 *Ibidem*, nr. 389, p. 355.
101 *Ibidem*, nr. 287, p. 260.

https://biblioteca-digitala.ro

În viaţa cotidiană, sursele menţionează utilizarea cofeturilor în două etape importante ale vieţii: la ceremonia de căsătorie a tinerilor și la ceremonia de înmormântare, la masa de pomenire.

Cofeturile, alături de bani, grâu și hamei, erau parte componentă a tradiţiei de „semănare" a alaiului mirilor în timpul *dansului lui Isaia*[102] din timpul Slujbei Încununării Mirilor, toate aceste elemente având o simbolistică specială. Despre acest obicei relata Paul de Alep: „În timpul slujbei, când mirele și mireasa ocoleau masa, s-au aruncat zaharicale cu migdale și stafide și cofeturi și jimlă și <acestea> au fost adunate cu lăcomie de cei de faţă"[103]. În acest caz, vor sublinia că călătorul prezintă două tipuri de dulciuri: zaharicalele și cofeturile, probabil în primul caz, fructele uscate zaharisite, iar în cel de-al doilea, acadele. Dimitrie Cantemir de asemenea menţiona acest moment, explicând semnificaţia acestei „semănări": „Cât se petrec acestea, rudele împrăștie asupra celor ce se învârt bănuţi, nuci și hamei uscat, dând semn, prin aceste simboluri, că se cere din partea lui Dumnezeu, Dătătorul de viaţă, rodnicia hameiului și a nucilor, dar că se leapădă de la sine avuţiile și toate amăgirile lumii"[104].

Cu referire la cununiile reprezentanţilor elitelor, *Sămile Vistieriei* stipulau costul cofeturilor: la cununia marelui portar Grigore din aprilie 1798 – 5 lei pentru cofeturi, la cununia cămărașului al doilea Enache din 1798 - 4 lei pentru cofeturi[105], la cununia surorii medelnicerului Hrisoverghi cu Răducanu din februarie 1799 – 6 lei pentru cofeturi[106]. În unele cazuri se indica și suma banilor ce se puneau în bomboane și hamei: la cununia comisului Matei Canta din 1776 „5 lei la cofeturi i parale, adecă 2 lei – o ocă cofeturi, 3 lei - parale"[107]; la cununia paharnicului Iordache Balș din 30 octombrie 1776 - „2 lei - 1 ocă confeturi, 3 lei și 60 parale ce s-au pus în confeturi" [108], în cazul cununiei celor doi fii ai vornicesei Catrinei Roset – câte 2 lei pentru „1 ocă cofeturi". La cununia căpitanului de dărăbani Panaiti Constantin s-au cheltuit 5 lei pentru cofeturi și 5 – „parale în cofeturi"[109], iar al cea a biv vel comisului Grigore Razul din 1796 s-au cheltuit 6 lei pentru „1 ocă cofeturi și

102 Despre Dansul lui Isaia a se vedea A. Felea, *Căsătoria în Țara Moldovei în sec. al XVII-lea-începutul sec. al XIX-lea*, Chișinău, 2021, p. 142–144.

103 Călători străini, vol.VII, îngrijit de M. Holban (redactor responsabil), M. M. Alexăndrescu Dersca-Bulgaru, P. Cernovodeanu, București, 1980, p. 210.

104 Dimitrie Cantemir, *Descrierea stării de odinioară și de astăzi a Moldovei,* studiu introductiv, notă asupra ediţiei și note de V. și A. Eșanu, București, 2007, p. 313.

105 *Sămile,* II, p. 500, 536.

106 *Ibidem,* p. 581.

107 *Sămile,* I, p. 542.

108 *Ibidem*, p. 553.

109 *Sămile,* II, p. 434.

https://biblioteca-digitala.ro

2 lei parale în cofeturi"[110], în cazul cununiei armașului Neculescu cu Zamfira cămărășița din decembrie 1796 s-au dat 5 lei pentru „cofeturi și 4 lei parale în cofeturi". Faptul că cofeturile, hameiul și paralele se semănau peste alaiul de nuntă se menţionează în cheltuielile de la cununia căminarului Grigore Ghica din septembrie 1792 – 7 lei și 60 de bani „1 ocă cofeturi ce s-au aruncat", ca și la cununia hatmanului Nicolache Hangeri, însă la care se mai concretizează „20 lei parale în cofeturi ce s-au aruncat"[111].

În ceea ce privește consumul cofeturilor la mesele de pomenire, la 29 aprilie 1777, când este întocmită *Lista de cheltuieli la înmormântare și la pomenirea Ilincăi Bosiasa*, se menţionează că s-a cheltuit 1 leu pentru „p(o)l ocă confeturi" la parastasul de la înmormântare[112].

De asemenea, documentele menţionează cofetarii. După 15 iulie 1792 era pomenit un Grigore cofetar, care plătea 30 lei chirie pe an lui Dimitrache Borş, pentru dugheana bisericii Sfântul Nicolae Domnesc[113]. Același cofetar este menţionat la 23 octombrie 1792[114].

Alte dulciuri[115]***, alte deserturi***. Pe lângă dulceţuri sursele menţionează și alte dulciuri, în special orientale: halvaua, rahat-lukumul, baclavaua.

Halvaua este un desert oriental[116], care poate avea două baze diferite: 1) pe bază de unt și nuci, la care se adaugă miere sau zahăr, acest tip de halva este sfărâmicioasă și, de obicei, preparată din tahân[117] (tahini) sau alte tipuri de unt de nucă, cum ar fi untul din seminţe de floarea-soarelui. Ingredientele principale sunt untul de nucă și zahărul; 2) pe bază de făină de cereale, de obicei griş, la care se adaugă ulei și zahăr sau miere, acest tip de halva este ușor gelatinoasă. Halvaua era făcută prin adăugarea sevei de Gypsophila rokejeka. Uneori halvaua era cu adaos de alviţă[118], nuci etc.

Cuvântul halva derivă din limba arabă 'hulw', care înseamnă dulciuri. Cercetătorii istoriei alimentaţiei, susţin că halvaua provine din Persia[119], iar

---

[110] *Ibidem*, p. 434–435.
[111] *Ibidem*, p. 266–267.
[112] *Documente Iași*, vol. VII, p. 375.
[113] *Documente Iași*, vol. IX, nr. 77, p. 74–76.
[114] *Ibidem*, nr. 113, p. 99.
[115] Prăjiturile tradiţionale din făină și deliciile din lapte vor fi prezentate într-un viitor studiu.
[116] V. V. Pokhebkin, *Kulinarnyi slovar'*, Moscova, 2015, c. 379–381.
[117] Tahini – făină din seminţe de susan, de floarea-soarelui, nuci, arahide, migdale dulci prăjite, din care se prepară halvaua.
[118] Produs alimentar zaharos, obţinut din caramel, miere, nuci, migdale, esenţe aromate și amidon sau albuș de ou.
[119] N. Martell, *Open Sesame: The History of Halvah*, pe https://momentmag.com/open-sesame-the-history-of-halvah/.

https://biblioteca-digitala.ro

o primă referire la *halvah* a apărut în secolul al VII-lea, referindu-se la un amestec de piure de curmale cu lapte. Până în secolul al IX-lea, termenul a fost aplicat numeroaselor tipuri de dulciuri, inclusiv grişului îndulcit. Multe dintre reţetele persane anterioare au fost documentate în secolul al XIII-lea în cartea *Kitab al-Tabikh* (Cartea vaselor) atribuită lui Muḥammad ibn al-Ḥasan Ibn al-Karīm., în care se menţionează opt reţete de halwa, precum și într-o carte de bucate anonimă din Spania maurică din secolul al XIII-lea. Totodată, în istoriografie se susţine că halvaua a fost adoptată de către turcii otomani, inclusiv o versiune pe bază de susan, care s-a răspândit în tot Imperiul Otoman. una dintre primele menţiuni despre halva fiind o reţetă din 1473 din registrele de bucătărie ale sultantului Mehmed al II-lea, care a apreciat în mod deosebit helvâ-i-hakani (halvaua suveranăului). În secolele XV și XVI, documentele din Imperiul Otoman menţionează aproximativ douăzeci de feluri de preparate a halvalei: cu susan, fistic, migdale, dar și cu făină, orez, cu zahăr, miere etc.[120]. În acest sens s-a remarcat perioada 1520–1566, în domnia lui Suleyman Magnificul, care avea o bucătărie separată pentru prepararea dulciurilor, printre ele fiind și halvaua, iar cofetarul care pregătea desertul era numit helvahâneli[121].

În *Nartul orașului Iași din 24 decembrie 1792* se menţionează halvaua importată, care era de două feluri, respectiv de calitate diferită: *halvaua de Edirne*[122], care costa 1 leu 8 parale pentru 1 ocă, și *halvaua de Ţarigrad*[123], care costa 30 parale 1 ocă[124]. Reieșind din preţurile mari, presupunem că acest deliciu era consumat în special de categoriile înstărite ale populaţiei.

Un alt desert *rahat-lokumul*, denumirea căruia din limba turcă înseamnă *bucăţele de plăcere* (de la raha(t) – plăcere sau confort, fericire; și lokom – bucăţele), era un deliciul turcesc, produs încă din secolul al XV-lea, care iniţial se prepara din miere, melasă și făină, însă pe măsură ce zahărul a devenit mai ieftin, acesta a înlocuit în compoziţie mierea, uneori și melasa, fiind preparată din amidon, melasă și zahăr, cu adaos de nuci sau sucuri de fructi, fiind infuzată timp de două zile. Rahatul are o consistenţă similară cu a jeleului, însă este mai solid, mai lipicios, dar și datorită conţinutului foarte ridicat de zahăr, este mult mai dulce decât majoritatea dulciurilor[125].

120 A. Unsal, B. Unsal et L. Beskardes, *Istanbul la magnifique, propos de tables et recettes*, Robert Laffont, Paris, 1991.

121 *Ibidem.*

122 Numele turcesc al Adrianopolului, oraș în Turcia (Rumelia orientală).

123 Denumire a Constantinopolului.

124 *Documente Iași*, vol. IX, nr. 130, p. 119.

125 T. G. Roufs, K. Smyth Roufs, *Sweet Treats around the world: an Encyclopedia of food and*

https://biblioteca-digitala.ro

La fel ca și alte dulciuri orientale, în Țările Române a pătruns prin intermediul negustorilor. Rahat lokumul este menţionat la 1 ianuarie 1796 în *Ponturile vămii domnești*, fiind enumerate printre produsele scutite de vamă[126]. În *Punctele slujbei vămilor din Țara Moldovei* din 1808 se menţiona că se scutesc „de toate dare" printre altele „rahat lucumuri"[127].

Un alt deliciu accesibil doar elitelor era *baclavaua,* venită la fel prin filieră turcească. Cercetătorii polemizează asupra locului de origine și a timpului de apariţie a acestui tip de desert, invocând și originea mongolă, și cea romană antică, și cea greacă, și cea turcă etc[128]. Ceea ce se cunoaște cu certitudine este că sultanul turc în a 15 zi din timpul Ramadanului oferea ienicerilor tăvi de baklava într-o procesiune ceremonială numită Baklava Alayı (Alaiul Baclavalei)[129].

În *Sămile Vistieriei Țăriii Moldovei* pentru anul 1763, baclavaua este menţionată alături de alte dulciuri și vesela de servit, pentru ele cheltuindu-se 36 lei 9 bani: „pe baclavale și prăjituri, i zaharica, i dulceţuri…"[130].

În concluzie, zahărul, dulceţurile și cofeturile erau alimente de lux, astfel că în mare parte au fost disponibile doar categoriilor înstărite ale populaţiei. Utilizarea acestor delicii în meniul boierilor demonstrează combinarea dintre moda orientală în alimentaţie și orientarea spre moda occidentală, care totodată completa și diversifica meniul acestora, oferindu-le indiscutabil o plăcere alimentară. Populaţia de rând se delecta cu magiun, care în unele cazuri era îndulcit cu miere.

---

culture, ABC-CLIO, Santa Barbara, 2014, p. 343–346; M. Yerasimos, *500 Years of Ottoman Cuisine*, Boyut Publishing and Trading Company, Istanbul, 2011; A. Perrier-Robert, *Dictionnaire de la gourmandise. Pâtisseries, friandises et autres douceurs*, Robert Laffont, Paris, 2012.

[126] *Documente Iași*, vol. X, nr. 1, p. 3.

[127] *Documente privind istoria Moldovei sub ocupaţie militară rusă (1806–1812)*, selecţie și prefaţă de A. Agachi, I. Varta, selecţie de V. Constantinov, L. Svetlicinâi, T. Varta, Chișinău, 2012, nr. 3, p. 22.

[128] N. Batmanglij, *A Taste of Persia: An Introduction to Persian Cooking*, I. B. Tauris, 2007, p. 156.

[129] S. Tanvir Wasti, *The Ottoman Ceremony of the Royal Purse*, în *Middle Eastern Studies*, 2005, 41 (2), p. 193–200, pe https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/00263200500035116.

[130] *Sămile*, I, p. 301.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada fanariotă: contexte și evoluții

*Mihai-Cristian Amăriuței**

Abstract: *The food supply of the cities in the Romanian realm was influenced by regional specific features related to the structure of urban settlements, productivity and transport quality, on the one hand, as well as by factors of immediate historical context (wars and military occupation, epidemics). Cities are vulnerable to crises and dissatisfaction with the quantity, quality, and price of food can turn into reasons for revolt, threatening the social balance. Food security represents a constant concern for the central authorities, especially in the case of the country's capital, the prince being a guarantor of the safety of his subjects, including in terms of food. With regard to the meat supply, there was a constant concern for administrative regulations in terms of places within the city perimeter where animals were slaughtered, butchers' guilds, tax obligations and facilities, the emergence of the contract as a rule of the supply process, and the trend of fixing the price of meat. The initiatives of the central authorities in this respect register slow evolutions during the 18th century and the beginning of the next century, preparing the important changes that took place through the entry into force of the Organic Regulations.*

Keywords: *meat supply; city of Iași; Phanariot period; administrative regulations; contract.*

Aprovizionarea cu alimente a locuitorilor orașelor din spaţiul românesc, în perioada medievală și premodernă, a fost influenţată de particularităţile regionale impuse de structura socio-economică a așezărilor urbane, productivitatea sectorului agricol și calitatea transporturilor, pe de o parte, precum și de evenimentele excepţionale (războaie și ocupaţii militare, epidemii, epizootii), cu un puternic impact perturbator, pe de altă parte. Astfel, orașele nu au suficiente „linii de apărare" împotriva potenţialelor crize[1] declanșate sub

* Institutul de Istorie „A. D. Xenopol" Iași; mihai.amariutei@gmail.com.

[1] Situaţia este, din acest punct de vedere, asemănătoare, în linii generale, pe tot cuprinsul

https://biblioteca-digitala.ro

efectul, uneori cumulat, al elementelor susceptibile de a produce „dezordine” în bunul mers al lucrurilor. Golurile în aprovizionare, cu efecte imediate în preţurile alimentelor de bază, pot conduce, așadar, prin revolte[2], la subminarea echilibrului social. Principele este garantul bunăstării supușilor săi, inclusiv în planul siguranţei alimentare[3], iar hrana acestora devine o preocupare pentru autorităţile centrale, mai ales în cazul capitalei, centrul puterii seculare. Cu accente specifice, nu altfel stau lucrurile în cazul segmentului cronologic analizat în cele ce urmează. Ajuns pe tronul de la Iași sau de la București, principele fanariot pune în aplicare principiile guvernării deprinse nu doar din asimilarea ideilor înnoitoare ale epocii, ci și pe baza experienţei sale anterioare dobândită în dregătoriile Imperiului Otoman, în care s-au manifestat, în ciuda unor prejudecăţi privitoare la societatea guvernată de sultani, preocupări timpurii pentru reformarea sistemului, cu reflecţii legate de organizarea vieţii în societate și de legitimitatea acesteia, ajungându-se la concluzia necesităţii existenţei unei puteri a cărei finalitate este buna gestiune a treburilor din societate și buna conduită în raporturile dintre cei care guvernează și popor. Baza puterii stă în justiţie și în gestionarea judicioasă a afacerilor politice. Aceasta implică interes pentru populaţie, bunăstare generală, supunerea și dragostea supușilor, echitatea și securitatea acestora, generozitatea, clemenţa, egalitatea de tratament pentru toate pătu-

---

Europei medievale. „Productivitate agricolă scăzută, transporturi ineficiente și mai ales scumpe, perisabilitate puternică a alimentelor, toate acestea ilustrează tensiunea sub care se află, din punct de vedere alimentar, orașele Vechiului Regim, vulnerabilitatea lor la crize. Dacă luăm în calcul puterea de cumpărare redusă a unei bune părţi a orășenilor, inelasticitatea veniturilor lor (în sensul pe care economiștii îl dau termenului) și faptul că și în condiţii normale o mare parte din acestea este destinată achiziţiei de hrană, înţelegem ușor că o penurie de alimente, ce automat le și scumpește, afectează rapid și puternic populaţia urbană. Nemulţumirile legate de *cantitatea*, *calitatea* și nu în ultimul rând *preţul* alimentelor constituie unele dintre cele mai frecvente motive de revolte în orașe” (S. Câlţia, *Așezări urbane sau rurale? Orașele din Ţările Române de la sfârșitul secolului al 17-lea la începutul secolului al 19-lea*, Ed. Universităţii din București, București, 2011, p. 131–132).

[2] *Ibidem*, p. 132.

[3] Tratatul *Despre îndatoriri*, publicat de Nicolae Mavrocordat mai întâi la București, în 1719, analizează cu deosebire obligaţiile principelui în actul guvernării. Pe plan administrativ, printre altele, trebuie să predomine grija pentru aprovizionarea populaţiei cu grâu și alimente: „Les rois ont aussi bien d’autres voies pour faire le bien et ils sont grandement utiles à leurs sujets en pratiquant des vertus évidentes et en les incitant à les imiter. [...] Font aussi le bien ceux qui en temps de paix comme en temps de guerre prennent leurs mesures afin qu’on ne manque pas de blé, ni d’autres aliments nécessaires [...]” (Nicolas Mavrocordatos, *Περὶ καθηκόντων βίβλος* / *Traité des devoirs*, Texte établi, traduit et commenté par Lambros Kampéridis, Avant-propos Jacques Bouchard, Fondation Culturelle de la Banque Nationale de Grèce, Atena, 2014, p. 157).

https://biblioteca-digitala.ro

rile sociale, înţelepciune în alegerea sfetnicilor și a dregătorilor[4]. Alimentele trebuie să ajungă în flux continuu pe piaţa urbană, în cantităţi suficiente și accesibile puterii de cumpărare a populaţiei, inclusiv (dacă nu mai ales) a segmentelor sociale paupere[5].

Pe de altă parte, element specific orașului est-european, cea mai mare parte a populaţiei este implicată în activităţi agricole, târgoveţii stăpânind suprafeţe agricole diverse, mai mari sau mai mici, în jurul așezării urbane[6].

---

[4] B. Tlili, *Aux origines de la pensée réformiste ottomane moderne: un important document du Sayh al-Aqhisârî (XVIIe siècle)*, în *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, Paris, nr. 18, 1974, p. 131–132, 138, 142, 144.

[5] „Asigurarea hranei este, în aceste condiţii, o preocupare de căpetenie pentru conducerea orașelor. Nu este suficientă aducerea alimentelor în oraș, ele trebuiesc să fie accesibile populaţiei și în special păturilor sărace. De aceea orașele, mai ales cele cu o populaţie mai importantă, care nu-și pot hrăni locuitorii cu ceea ce produce propriul teritoriu și unde fluctuaţiile preţurilor alimentelor sunt în general mai ample, se dotează cu reţele de aprovizionare, unele dintre ele adevărate aparate birocratice complexe și sofisticate, susţinute de reglementări scrise și chiar de autoritatea suveranului în cazul capitalelor. Scopul final al acestora însă este unul politic: stabilitatea socială, preîntâmpinarea agitaţiilor și revoltelor orășenilor" (S. Câlţia, *op. cit.*, p. 132).

[6] Într-o lucrare de tip enciclopedic de la sfârșitul secolului al XVIII-lea, se arată, în capitolul dedicat Moldovei: „Les bourgeois ou habitants des villes & des bourgs, sont des vrais moldaves; ils sont artisans, et s'ils font quelque commerce, ce n'est jamais que du produit de leurs propres récoltes". Cât despre apetenţa moldovenilor pentru comerţ: „Les moldaves regardent le négoce comme un métier ignoble, et sont d'ailleur trop non chalans pour y réussir; ainsi ce sont des étrangers qui se sont emparés de tout le commerce du pays, turcs, juifs, arméniens et grecs, qu'ils nomment *dchelepi*. Ils exportent de grands troupeaux de gros & de petit bétail, qu'ils ont à bon marché, et comme ils ne peuvent acquérir ni terres ni maisons en Moldavie, ils sont sortir presque tout l'argent du pays [...]" (*Géographie universelle*, traduite de l'allemand de Mr. Büsching, cinquième édition, tome troisième, première partie, *La Hongrie & la Turquie d'Europe*, Strasbourg, 1786, p. 453, 458). Mediul este ostil prefacerilor pe care le-a cunoscut orașul Europei apusene, fiind de remarcat tendinţa de a face respectabilă bogăţia „burghezului" prin „reciclare funciară", altminteri ea trezește reticenţe, nefiind rodul pământului, „darul timpului natural" (D. Barbu, *Scrisoare pe nisip. Timpul și privirea în civilizaţia românească a secolului al XVIII-lea*, Ed. Antet, București, 1996, p. 24, 26, 28). În aceste condiţii, orașul nu-și poate îndeplini rolul de nucleu cristalizator al proceselor modernizatoare. Autoritatea centrală intervine în administrarea orașului prin substituirea administraţiei alese de comunitate (șoltuz și pârgari) cu dregători numiţi de domn (D. Ciurea, *Organizarea administrativă a statului feudal Moldova (sec. XIV-XVIII)*, în *AIIX*, Iași, II, 1965, p. 193; *Istoria dreptului românesc*, vol. II/1, Ed. Academiei R.S.R, 1984, p. 152) și prin înstrăinarea unor părţi din moșiile orașelor (proprietate domnească), din ocolul sau din vatra acestora, în folosul unor diverși beneficiari. Modelul alianţei de tip apusean dintre monarhie și orășenime, cu efectele sale cunoscute, nu se poate regăsi la nordul Dunării: baza economică a clasei de mijloc rămâne limitată și influenţa ei politică minimă, căci „burghezia" orașului moldo-valah este redusă numeric, organizată în bresle corporatiste relativ eterogene din punct de vedere etnic.

https://biblioteca-digitala.ro

În consecință, pe anumite paliere, comunitatea urbană poate fi autonomă din punct de vedere alimentar[7].

I. Aprovizionarea cu carne a aglomerării urbane medievale reflectă aceste considerații generale. Până târziu, dincolo de granița secolelor XVIII-XIX, orașul românesc extracarpatic este un spațiu cu numeroase animale. Limitările legate de păstrarea în stare proaspătă a cărnii și a produselor alimentare de origine animală impun un timp scurt între sacrificare și consum (deși există, evident, metode de preparare și păstrare cunoscute: sărare, afumare, conservare în untură)[8]. Prin urmare, toate orașele dispun de locuri unde se sacrifică animalele, inițial chiar în perimetrul orașului (de obicei în piețe), care vor fi scoase, treptat, spre periferie. Izvoarele documentare ale perioadei fanariote abundă în referințe la locurile de sacrificare a animalelor din Iași (trunchiuri, scaune de tăiat carne, meserniţe, căsăpii, mai târziu zalhanale) și la „profesioniștii" meșteșugului, organizați în bresle[9], „meseriile alimentare fiind unul dintre indicatorii urbanității"[10]. Evoluția în plan lexical a acestor denumiri reprezintă, în sine, un indicator al anumitor transformări și evoluții. Practicanții din Iași ai acestui meșteșug: *mesercii*[11], apoi *casapi*[12], abia din secolul al XIX-lea impunându-se termenul *măcelari*[13],

---

[7] „Dimpotrivă, nu numai orașul în sine este adesea autonom din punct de vedere alimentar, dar și orășenii, luați individual, au o puternică tendință spre autarhie, independență alimentară, spre asigurarea unei părți cât mai mari a hranei proprii din grădina și adesea ogorul personal" (S. Câlția, *op. cit.*, p. 164–165).

[8] *Ibidem*, p. 217–218.

[9] Pentru Moldova medievală, izvoarele atestă mesercii începând cu a doua jumătate a secolului al XV-lea, în toate orașele țării (Șt. Olteanu și C. Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în Evul Mediu*, Ed. Academiei R.S.R., București, 1969, p. 91–92, 151, 187 ș.a.).

[10] S. Câlția, *op. cit.*, p. 401.

[11] Termenul *meserciu* (sârbesc) și derivatul *meserniță* (din bulgarul și sârbo-croatul *mesarnica*), „măcelărie", au fost aduse în Moldova de sârbi sau de bulgari, după cum dau seamă numele lor cu rezonanță slavă sud-dunăreană (M. Ciubotaru, *„Misterele" onomastice ale Iașilor*, vol. I, Ed. Dark Publishing & Herlo Verlag UG, București – Heidelberg, 2021, p. 425).

[12] Termenul este prezent în cronica lui Ion Neculce: „Atunce zorbalele au găsit pe un casap sirbu, anume Buțucachii, priiaten al lor, și ducându-l la veziriul cel nou, l-au făcut, fără voia lui, de l-au îmbrăcat în căftan, să fie domn în Moldova" (Ion Neculce, *Opere. Letopisețul Țării Moldovei și O samă de cuvinte*, ediție critică și studiu introductiv de G. Ștrempel, Ed. Minerva, București, 1982, p. 707–708). De pe la mijlocul veacului al XVIII-lea, apelativul *meserciu* a început să fie concurat de cuvântul *casap* (din turcescul *kasap*), termenul comun *meserciu* ieșind din uz după 1800 și păstrându-se până astăzi doar ca nume de familie (M. Ciubotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 425–426).

[13] Cel mai vechi termen pentru desemnarea celui care tranșa carnea este *măcelar*, moștenit

https://biblioteca-digitala.ro

sunt amintiţi în sursele documentare odată ce se trece de pragul secolului al XVII-lea[14]. Dacă meserciii[15] vor fi „înlocuiţi" (doar din punct de vedere lexical) de casapi[16], meserniţele[17] vor lăsa loc în documente căsăpiilor[18] și zalhanalelor[19], mărturie a unei perioade de creștere a influenţei turcești la nordul Dunării și prezenţei negustorilor turci (saigii), cumpărători la pre-

din lat. *macellarius*, folosit încă de pe la 1682 de mitropolitul Dosoftei al Moldovei în una dintre scrierile sale, dar cu sensul de „călău, gâde": „De slujba lui era măcilariu de muncit oameni..., slujia la treaba muncilor" (*Dicţionarul limbii române (DLR)*, Serie nouă, Ed. Academiei R.P.R., București, 1965, *sub voce*). În Ţara Românească, termenul *măcelar* apare cu înţelesul de astăzi în cartea domnească acordată în 1698 lui Hagi Vasilie, lumânărar din București și din Târgoviște, care era împuternicit „să oprească pre toţi măcelarii den București și den Târgoviște [...] a-i opri să nu vânză săul într-altă parte, nici nimini să nu fie volnic a cumpăra seu, fără numai lumânărarii domnești" (D. C. Giurescu, *Anatefterul. Condica de porunci a vistieriei lui Constantin Brâncoveanu*, în *SMIM*, București, V, 1962, p. 389).

14 Un Ghinea meserciu este menţionat într-un zapis de vânzare încheiat la 15 martie 1615 (*Documente privitoare la istoria orașului Iași* [în continuare: *Documente Iași*], vol. I, *Acte interne (1408–1660)*, editate de I. Caproșu și P. Zahariuc, Ed. Dosoftei, Iași, 1999, nr. 105, p. 146). Pe la începutul verii anului 1638 apare, tot într-un zapis, starostele meserciilor „de târg de Iași", Petrea Hurjuiu (*Ibidem*, nr. 276, p. 358), iar în 1646 dă mărturie pentru o danie un Iorga meserciul „de la Sulgeriia cea domnească" (*Ibidem*, nr. 334, p. 408; nr. 335, p. 410).

15 Scoși din târg spre margini pentru a-și practica meseria, meserciii au stat pe valea Căcainei, așezaţi pe Uliţa Meserciilor, în preajma Podului Meserciilor, ce va păstra acest nume până în 1838, când „apare sinonimia *Podul de Lemn ce-i zice și Podul Mesărciilor* (1838), care permite identificarea și localizarea acestui vechi pod și cu numele *Podul de Lemn*, la capetele străzilor actuale Ornescu și Tătărași". Tot pe valea Căcainei, ceva mai sus, în mahalaua Bisericii Sf. Pantelimon, așadar în Târgul Cucului, a existat o căsăpie veche, scoasă la un moment dat pe malul Bahluiului, chiar la vărsarea Căcainei (1833). Pe malul drept al Bahluiului, în mahalaua Broscărie, exista în anul 1815 o căsăpie, menţionată apoi ca zalhana în mahalaua Broștenii (M. Ciubotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 37, 76, 95, 409, 411, 426, 429–430).

16 Un Costandin casapul cumpără o dugheană în Iași la 9 aprilie 1758 (*Documente Iași*, vol. VI, *Acte interne (1756–1770)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2004, nr. 145, p. 126).

17 Meserniţele de pe Uliţa Sârbească (Strada Lăpușneanu) apar menţionate într-un zapis din 26 martie 1669 (*Ibidem*, vol. II, *Acte interne (1661–1690)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, nr. 226, p. 198), iar la 7 februarie 1685 e amintită și „meserniţa jidovilor" din Iași (*Ibidem*, nr. 599, p. 530).

18 În anul 1805, este consemnat derivatul românesc *căsăpie*, de la *casap*. „La început, termenul *căsăpie* va fi fost sinonim cu *meserniţă* și *măcelărie*, dar după anul 1800 sensul «abator» este cert" (M. Ciubotaru, *op. cit.*, vol. I, p. 428).

19 „Atestarea în anul 1713 a cuvântului *zah(a)na*, din tc. *salhane*, proliferat apoi în variantele *salhana*, *sahana*, *zalhana*, *zahana*, ne îndreptăţește să admitem că în târgul Iașilor primul loc pentru ceea ce numim de numai un secol și jumătate *abator* va fi fost amenajat pe la sfârșitul veacului al XVII-lea, foarte probabil, la Podul Meserciilor (1710), dar cea dintâi știre precisă datează abia din 15 noiembrie 1785, când este pomenit drumul la salhanaua Albineţului, situată lângă Podul Albineţ de peste Căcaina" (*Ibidem*, p. 428).

https://biblioteca-digitala.ro

ţuri joase, de monopol, a turmelor de oi destinate căsăpiilor de la Istanbul. Indiferent cum li se va fi spus de-a lungul vremii, în măcelăriile Iaşilor se tranșa carnea animalelor cumpărate din Târgul Boilor (atestat în 1683[20] și frecventat până pe la sfârșitul veacului al XVIII-lea), carnea fiind vândută în dughenele târgului.

Din cuprinsul târgului[21], măcelăriile au fost scoase treptat spre periferie. La 1 noiembrie 1747, Grigore al II-lea Ghica a hotărât scoaterea trunchiurilor de tăiat carne de pe uliţe. Făcând „certare pentru aședzământul târgului", domnul socoate de cuviinţă „ca să să scoat(ă) tăietorii de vite cu trunchiurile lor de o part(e) să nu facă putoare la desime uliţelor, precum era obicinuiţ(i) mai înainte a să băga pen desime uliţii", poruncind marelui agă „să scoat(ă) pe misărcii, cu scaunele lor, de la locurile cele strâmte a uliţelor și să-i aședză unde le va găsi un loc mai de o part(e), să nu fie cu supărare neguţitorilor ce ţin dughene la podul uliţelor". Locul potrivit a fost în coasta Mănăstirii Barnovschi, unde „au făcut șoproane, ca să încapă cu toţii și alte damuri <pentru> ţinere vitelor și a cărnii, cu de toat(ă) trebuinţa lor", meserciii plătind chirie zilnică în funcţie de numărul de trunchiuri[22]. În evaluarea unei dughene stricate a unui blănar, în primăvara anului 1761, se amintește de acest loc de lângă mănăstire, „fără doi păreţ(i), și descoperit, fără căprior(i), numai denainti sintu 3 căprior(i) în loc de șopron, unde vându mesărcii carne"[23].

Aprovizionarea cu carne a ieșenilor putea fi perturbată de lipsurile pricinuite de furtunile istoriei care se abăteau la răstimpuri asupra capitalei Moldovei. Nu au lipsit războaiele și ocupaţiile militare îndelungate[24]. Din acest punct de vedere, anii 1821 și 1822 au reprezentat o perioadă excepţională în istoria orașului și a ţării, din motive binecunoscute. Căimăcămia instalată la Iași avea în faţă misiunea aducerii ţării „întru ce dintâi bună statornicii și fericiri", plătind, în toată această vreme, lefurile trupelor de ocupaţie și îndestulându-le cu „tainaturile" cuvenite[25]. Spre ţinuturi pleacă, mai ales începând cu luna septem-

---

[20] *Documente Iași*, vol. II, nr. 586, p. 521.

[21] Într-un zapis din 1 iunie 1768 se amintește de un loc de pe Podul Vechi „unde au fost căsăpiia" (*Ibidem*, vol. VI, nr. 838, p. 739).

[22] *Ibidem*, vol. V, *Acte interne (1741–1755)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2001, nr. 547, p. 329.

[23] *Ibidem*, vol. VI, nr. 367, p. 314.

[24] Pentru o analiză a problematicii aprovizionării trupelor otomane de pe frontul de luptă de pe Dunăre în războiul din 1768–1774, inclusiv raţiile de carne, vezi V. H. Aksan, *Feeding the Ottoman Troops on the Danube, 1768–1777*, în *War & Society*, Canberra, Volume 13, Number 1 (May 1995), p. 1–14.

[25] După o socoteală din 23 noiembrie 1821, porţia zilnică a unui soldat otoman și a calului

https://biblioteca-digitala.ro

brie a anului 1821, mulţime nenumărată de porunci privitoare la aprovizionarea trupelor, căci la Iași se află unul dintre depozitele („magaza”) cu acest scop[26]. Aici se aduce zahereaua poruncită, multă și diversă, strânsă repede, precum oile și ialoviţele destinate consumului oștenilor[27]. Adunate cu grijă („oi mari și grasă”), animalele sunt ţinute „pi la sate cu ce mai bună pășuni și purtari di grijă, sau pe la acei ce le vor ave”, fiind îndreptate spre capitală la nevoie[28]. Numărul mare de animale sacrificate pentru trebuinţele trupelor de ocupaţie au produs sincope în aprovizionare și noi rechiziţii din turmele și cirezile ţării[29], precum și intervenţia autorităților în restricţionarea comerţului cu animale[30].

Epidemiile, care însoţeau adesea, ca un bun tovarăș de nenorocire,

---

său consta în jumătate oca de carne (cca 600 de grame), o oca de pâine, trei de orz și opt oca de fân. Beșleaga (căpitanul de beșlii) mai beneficia într-o zi de o cantitate de „bulgur [= crupe de grâu măcinat mare] pentru un pilav sau ciorbalâc”, precum și de o oca de lumânări pentru o săptămână (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 47 r.).

26 Așa după cum precizează una dintre poruncile din toamna anului 1821: „Greutatea oștilor înpărătești atârnând mai mult aice în oraș(ul) Ieșii, undi și de acmu, precum să vedi, tot aicea va fi acel di opștii cunac oștinesc, și precum întru toate celelanti trebuincioasă zahireli s-au pus la cale a să aduna după poroncile ci s-au dat și îmbrățoșărea ce s-au apucat [...]” (*Ibidem*, f. 37 r.).

27 Pentru a da un singur exemplu, Căimăcămia poruncește ispravnicilor ţinuturilor Tutova și Fălciu, la 13 septembrie 1821, „să îmbrățoșați sâlință a găti cele pe loc rămasă, adică grâu a porni o sumă la mori ca să s(e) macine și a să aduna la Bârlad în hambari, precum și orzul asămine; oile a să rândui în buni iemașuri ca să nu slăbască și pentru vaci a să face îndată rânduială în ţin(u)t de 40 ialoviţi” (*Ibidem*, f. 11 v.–12 r.). După o socoteală a Vistieriei din aceeași lună pentru vitele destinate consumului trupelor otomane („Ialoviţi ce s-au rânduit spre a să iconomisi tainatul carnei, giumătate de oi și giumătate de vacă”), din ţinuturile Moldovei se solicită 1.520 de ialoviţe (vaci îngrășate pentru carne, de obicei dintre cele sterpe) pentru a fi îndreptate spre locurile de adunare și sacrificare (*Ibidem*, f. 13 r.).

28 *Ibidem*, f. 39 v. În caz de nevoie, lipsa cărnii de oaie destinată hranei trupelor otomane putea fi suplinită de cantităţi suplimentare de carne de vită: „[...] s-au făcut socotință și pentru tainatul de carne, și după cerire și rugăminte ce s-au făcut înnalţilor oștinești ocârmuitori, puindu-să înnainte înpuţinarea oil(o)r ce are ţara, s-au isprăvit de a să priimi și carne de vacă pe lângă carnea de oaie. Așadar, pe lângă suma oil(o)r ce trebuiește a să face tertip [= plan, procedură], trebuiri a să găti și o sumă de ialoviţi, după chibzuire și analaoghiia ce s-au făcut în starea ce de acum a ţin(u)turilor [...]” (*Ibidem*, f. 31 v.–32 r.; poruncă a Căimăcămiei din 14 octombrie 1821).

29 „Sfârșindu-să oile ci au fost rânduite di s-au luat din ţară în trebuinţa oștinească cu tainaturile di carni ci au dat de la magazâia di aice din Ieși și pi la ţănuturi, ne videm în trebuinţă di a s(e) mai alcătui gătiri pentru o somă de oi spre întâmpinare tainaturilor oștinești, și dar după strâmtorire Vist(ie)riei pământești di acum, niavând nicicum chip di a să cumpăra cu bani oile trebuincioasă sau di a să faci vreo altă închipuire, s-au socotit di a să mai lua o analoghii din triizăci oi – una, din toati oile ci să afla în cuprinsul ţării, ori a cui, fără alegire”, „oi mari, sterpi și în puteri” (*Ibidem*, f. 63; poruncă din 26 martie 1822).

30 Negoţul boilor și vacilor peste hotare era permis numai pe baza unui act eliberat de Vistierie, impunându-se și alte condiţii ce vizau aprovizionarea pieţei interne: „Unde au a da neguţitorii și chizășii după rânduiala ce s-au păzit și mai înainte, pentru analogon de vaci, de

https://biblioteca-digitala.ro

războaiele vremii, pricinuiau lipsuri și privaţiuni celor care rămâneau în orașele lovite de molime, precum ciuma[31].

II. Precum toate celelalte bresle ale ţării, meserciii din Iași își plătesc dările cuvenite, fie că vorbim de mortasipie, taxa cuvenită domniei în funcţie de numărul trunchiurilor (butucilor, scaunelor) de tranșat carnea, fie de camănă, taxă de producţie, ambele plătite în bani și natură, deopotrivă[32]. Aceste surse financiare vor constitui parte din veniturile dregătorilor și slujbașilor ţării, stabilite, mai întâi, prin așezământul lui Matei Ghica din 23 noiembrie 1754[33], apoi prin cel al vărului său, Grigore al III-lea Ghica, la 1 septembrie 1776 (Condica Vistieriei Ţării Moldovei de veniturile și lefurile dregătorilor și slujbașilor domniei și ale slujitorilor Curţii domnești)[34]. Rod al viziunii reformatoare a celor doi domni Ghiculești în privinţa administrării

la zăce – patru, care analogon au a le tăia aice la zalhanalili ţării, și a-și vinde săul cu preţul cuviincios" (*Ibidem*, f. 65 v. și 73 v.; poruncă din 8 și, respectiv, 31 mai 1822).

31 „Măsurile carantinale și restricţionarea circulaţiei oamenilor afectau locuitorii orașelor «închise». Aceștia resimţeau lipsa alimentelor și a celorlalte bunuri necesare traiului zilnic, aduse, de regulă, de sătenii din așezările învecinate" (S. Grigoruţă, *Epidemiile de ciumă în Moldova la începutul secolului al XIX-lea. Studiu și documente*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2020, p. 180). Pentru a evita privarea de hrană a orășenilor, autorităţile decid, în 1819, că băcăniile, pităriile și căsăpiile, deși închise (precum celelalte locuri ce prilejuiau în mod obișnuit adunări de oameni: cârciumi, cafenele, feredeie), puteau „totuși vinde produse, însă «numai pi oblon»" (*Ibidem*, p. 181). Zece ani mai târziu, Iașii înfruntă același vechi inamic, ciuma, iar un raport din 2 octombrie 1829 al Agiei atrăgea atenţia că „orașul au venit în ce mai mare lipsă de carne din pricină că nu să slobod să iasă afară casapii spre a-și aduce viti di pi undi le au" (*Ibidem*, p. 182).

32 Domnia împuternicește pe marele cămănar, la 1 ianuarie 1741, să perceapă camăna în Iași: „Și de la mesercii ce taie vite să ia câte 3 potronici de vacă și o ocă de carne, de oaie și de capră să ia câte 5 bani și de miel să ia câte 2 bani" (*Documente Iași*, vol. V, nr. 2, p. 2).

33 Din dorinţa „de a pune la cale și a odihni pe lăcuitori pentru toate", domnul stabilea veniturile tuturor dregătorilor domnești; astfel, Marea Logofeţie beneficia de o parte din venitul mortasipiilor (*Ibidem*, nr. 820, p. 539, 541). Doi ani mai târziu, la 1 aprilie 1756, Constantin Racoviţă dă la rându-i o hotărâre domnească privitoare la plata mortasipiei („Mortasâpie cea mare, după cum este așezată la condicile domnești cu peceţi"): „4 bani să să ia de oaie ce să va vinde în târgu sau care să taie la trunchiu; 2 bani să să ia de miel de la Ispas înaint(e), însă pe acest(e) bucat(e), pe toate, numai carei să vor vinde la Târgul Vitelor să aibă a plăti mortasâpie, iară de să vor vinde la mahalale până a nu întra în Târgul Vitelor sau afară, la ţară, aceste să nu plătească nemică, nici să-i supere mortasâpii [...]; 1 ocă de carne de la tot trunchiul într-o săptămână odată de la ceia ce taie carne, iară banii săului de tot s-au lipsit" (*Ibidem*, vol. VI, nr. 10, p. 7–8).

34 *Ibidem*, vol. VII, *Acte interne (1771–1780)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2005, nr. 221, p. 237–272. Această condică a fost precedată de o alta, din anul 1775, mai sumară, care pare a fi o pregătire pentru așezământul din 1776 (*Ibidem*, nr. 129, p. 110–138), și

https://biblioteca-digitala.ro

ţării de către principe, în armonie cu factorul politic intern, reprezentat de elita boierească, așezarea pe baze clare a veniturilor și lefurilor administraţiei ţării se făcea ca o consecinţă a constatării că suma finală a acestora („care prea puţin folos aducea boierilor") nu putea să asigure „a lor trebuincioase cheltuiele spre săvârșirea celor căzute la starea boieriilor lor pentru obștie, și spre a judeca cu osârdie după datoria dregătoriei lor", pricinuind și pagubă „alișverișului" locuitorilor și „mare scumpeti" în toate. Urmează precizarea până la cel mai mic detaliu a surselor financiare pentru fiecare dregătorie în parte, rod al unei experienţe câștigate în administrarea ţării din partea tuturor factorilor politici implicaţi.

În ceea ce privește informaţia directă asupra chestiunilor legate de aprovizionarea cu carne și impozitarea acestei activităţi, condicile fac referire la aceleași taxe deja amintite, mortasipia și camăna[35]. Așadar, încasarea riguroasă a dărilor (și) în acest sector al economiei urbane era parte componentă a bunei funcţionări a actului administrativ, cu implicaţii sociale evidente.

Acestor surse de venituri și, implicit, de bunăstare pentru toate segmentele sociale (în viziunea principelui fanariot), li se adaugă cele aduse în Vistierie și în Cămara domnească de taxele vamale. În catastiful Vămii mari din Iași, din 1761–1764, se stipulează: „iar boii care sânt de salhanale și câţi să vor tăia pre la salhanali, pe acei boi vor lua vamă la schele unde să vor cumpăra, după obiceiu; 4 bani să s(e) ia de oaia ce să va vinde la târg sau care s-a tăia la trunchiu; l ocă carne de tot triunchiul într-o săptămână de le cei ce taie carne, iar banii săului de tot să lipsască"[36]. Mai bine de treizeci de ani mai târziu, la 1 ianurie 1796, veniturile vămii domnești se cesionau prin mezat pe un an și jumătate, iar „ponturile slujbii vămii" oferă informaţii noi despre aspectele ce ţin de aprovizionarea cu carne, cu referire la boii și vacile de zalhana ce se cumpără la târguri[37].

---

urmată de a o a treia, din 1 aprilie 1777, copie aproape fidelă a celei din 1776, cu excepţia unor scăderi a sumelor lefurilor (*Ibidem*, nr. 266, p. 330–365, doc. nr. 266).

[35] Mortasipia pe marfa de la târguri: „6 bani de oaie i de capră ce s-a vinde în târgu, sau s-a tăia la trunchiu, numai pe la târguri și la iarmaroace; 3 bani de miel ce s-a vinde sau s-a tăia la trunchiu pe la târguri și iarmaroace, însă de la Ispas înnainte". Marele cămănar încasa venitul camenei „după cum să cuprinde în condică, afară din târgurile ce sânt date altora. Să ia de toată vita ce s-a tăia la trunchiu câte o para, și de oaie, capră câte un ban, având purtare de grijă să să afle carne îndestul, și să fie scutit de bir".

[36] *Ibidem*, vol. VI, nr. 377, p. 349.

[37] Astfel, pentru animalele achiziţionate „pentru trebuinţa căsăpiilor ţării" nu se plătea vamă; „iar de să vor întâmpla să fie cumpăraţi de către neguţitori și apoi pentru folosul lor le vând la căsăpiile din ţară, de vor fi apucat a plăti vama și cornăritul, să nu să poată a o ceri înapoi, însă ca să fie cunoscuţi căsapii unui târg la alte târguri când vor merge să cumpere

https://biblioteca-digitala.ro

Din acest mecanism al aprovizionării cu carne fac parte și locurile beneficiare ale privilegiului acordat de domnie, prin scutire de dări. Plasându-se în afara sistemului de încasări de venituri al statului, aceste locuri ale meşteşugurilor alimentare îşi îndeplinesc însă rolul în complementaritate cu întreprinderile de acest fel supuse fiscalităţii. Pentru unele trunchiuri de carne, domnia acordă scutiri totale sau parţiale de dări[38], iar în veacul al XVIII-lea și primele decenii ale secolului următor cancelaria domnului de la Iași acordă și înnoiește constant asemenea privilegii, precum cele pentru Mitropolia ţării[39], Mănăstirea Sf. Spiridon, cu spitalul său[40], Biserica catolică din Iași[41] sau persoane particulare[42].

Curtea domnească din Iași își avea propriul sistem de aprovizionare cu

vite, datori să fie a-și lua răvași de la vameșii târgului în care să află cu șădere"; „săul, cervișul, pastrama și peile ce să fac la zalhanalile de aice din ţară, din vaci, boi și capre ce să taie, fiindcă aceli vite sânt plătite de vamă când s-au cumpărat, altă vamă să nu mai plătească când să va rădica să treacă piste hotar, iar său și peile ce să vor cumpăra de la căsapi, care sânt din vitile celi nevămuite, vor plăti vama după obiceiul vechi, iar peile ce să vor cumpăra de către neguţători ca să le treacă piste hotar, să plătească vama la locul ce să vor încărca" (*Ibidem*, vol. X, *Acte interne (1796–1800)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2007, nr. 1, p. 1–5).

[38] Pentru a oferi un exemplu aflat în afara segmentului cronologic analizat: la 18 decembrie 1675, Antonie vodă Ruset întărește Mănăstirii Trei Ierarhi scutirile mai vechi de dări de care beneficia lăcașul de cult, printre care și doi mesercii: „nice carii strângeţi său de pre la mesărcii la nemică să nu-i trageţi" (*Ibidem*, vol. II, nr. 434, p. 393).

[39] La 22 aprilie 1769, Grigore Callimachi scutește Mitropolia de toate dările cuvenite pentru „un trunchi de tăiet carne ce va avea aicea în Iaș(i)" (*Ibidem*, vol. VI, nr. 860, p. 753).

[40] Mănăstirea avea două trunchiuri de carne scutite de dări, începând cu anul 1766; la fel, casapii care le deserveau erau scutiţi de dările și taxele obișnuite, „păzind numai ca în toată vreme să s(e) taie carne de agiunsu la aceste doaî trunchiuri și să s(e) vânză cu preţul ce să va hotărî și la cei de obștie casapi, iar nu cu preţ mai mult. Dumnealui vel agă ce va fi după vreme cum și alţi zapcii sau starostele de casapi nicidecum să nu să amestice a pedepsi sau a ţeremetisi [= a amenda] pe casapii acestor trunchiuri a mănăstirii, ce urmând împotriva rânduielii ce li să cuvine arătându-li-să vinovăţic lor dumilorsale boierilor epitropi să vor pedepsi după vina lor" (*Ibidem*, vol. VI, nr. 753, p. 657; nr. 789, p. 692; vol. IX, *Acte interne (1791–1795)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2007, nr. 339, p. 318 – document din 7 aprilie 1795).

[41] Act din 30 martie 1747, redactat în cancelaria lui Ioan Mavrocordat pentru „un trunchiu de meserniţă, de tăiat carne, ce ar ave aice în târgu, în Ieş(i)" (*Ibidem*, vol. V, nr. 531, p. 317).

[42] De asemenea facilităţi fiscale beneficiau și persoanele particulare, precum marele vistiernic Toader Paladi, căruia i se confirmă prin carte domnească, la 22 martie 1750, că este „volnic cu cartea domniei mele a ţinea aici, în târgu în Iași, un scaun de meserniţă, de tăiatu carne, și acel trunchiu să fie scutit de camănă, de bezmăn, de seu domnescu, de braniște, de locu agescu și de toate alte angării, oricâte ar fi pe alte trunchiuri, întru nimic să nu să supere" (*Ibidem*, nr. 620, p. 392). Un străin stabilit în Iași, precum Pambuc armeanul, meșter de strune, găsea înţelegere din partea domnului ţării în privinţa priceperilor sale: „Așijderea, unde ar găsi pre la trunchiuri, sau la sulgerie, maţe de oaie de treaba merșteșugului său, să fie

https://biblioteca-digitala.ro

carne, funcţional prin dregători specializaţi[43], o dare specială (sulgiul[44]), alte obligaţii ale ţării în bani și în natură, precum și achiziţiile de pe piaţa liberă. În 1729, Grigore al II-lea Ghica împuternicește un slujitor al curţii să-și apere moșia sa din ţinutul Iași de orice încălcare: cine va intra să-i taie pădurea, „să aibă a le lua boii și să-i aducă aice la Sulgerie gospod"[45]. În 1741, ispravnicul de curte Pascale primea carte domnească „să aibă a opri seul de la toate meserniţile den Iași, să nu vânză la alţii, făr(ă) cât numai la domnie să să dea tot seul, cu preţul lui pe bani gata, pentru treaba lumânărilor de la Curtea gospod"[46]. De porţii din proviziile curţii beneficiau și alţi privilegiaţi prin hrisov domnesc, precum fraţii suiulgii Dima și Constantin, aduși la Iași pentru a avea grijă de aducţiunea de apă a orașului: „Așijderea și tainurile lor de pâine și de orzu să aibă a lua de la ispravnicul de curte, însă doao jimble pe zi și optu pâini proaste și doao imuri de orzu, cum și tainul de carne să ia de la sulgerie câte patru ocă de carne pe zi, doao ocă de vacă și doao de oaie, iar în zilele de săcu să ia parale"[47].

III. În toată această perioadă care ne stă în atenţie, meșteșugul urban legat de aprovizionarea cu carne a cunoscut evoluţii lente și elemente de natură să așeze pe baze predictibile acest sector economic. Dacă narturile (preţuri fixe) impuse de domnie spre sfârșitul secolului al XVIII-lea nu amintesc de

---

volnic a strânge, de vreme că acele ale altora nu sânt de treabă", fiind iertat și de „toate dările și angheriile" (*Ibidem*, nr. 41, p. 31).

[43] Precum marele sulger, logofătul de sulgerie, meserciul de sulgerie, cantaragiul de sulgerie și becerul bucătăriei domnești, pomeniţi de documente de pe la 1700 și 1740 (*Ibidem*, vol. III, *Acte interne (1691–1725)*, editate de I. Caproșu, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, nr. 158, p. 136; vol. IV, nr. 386, p. 283).

[44] Dare asupra vacilor și oilor prelevată în natură pentru aprovizionarea Curţii domnești și a oastei de la curte (mai târziu și a turcilor, tătarilor sau a unor oaspeţi), colectată, se pare, prin sistemul cislei, adică a tovărășiei la cumpărarea unei vaci, furnizată apoi curţii. La 4 septembrie 1697, Antioh Cantemir poruncea slujitorilor domnești din ţinutul Tecuci să strângă sulgiul deoarece era mare nevoie la Curtea domnească: „Vă facem știre pentru rândul Sulgerii, care știţi bine că fără cheltuială nu pote hi nici o dzi, viindu oaspeţi turci și tătari ș-alţii, în toate dzile, și, hiindu și slujitorii a Curţii, fără obroace nu pot hi și sulgiu de cătăva vreme nu s-au scos, nici la avgustu, și s-au trimis de s-au luat căte o samă de ialoviţe de pe la oameni de la ţinuturi, a cui s-au găsit, de s-au cheltuit la Sulgerie, și să li să dea cându a eși sulgiu. Și hiendu datorii și la sulger, ce-au cheltuitu mai nainte la Sulgerie, într-altu chip n-am avut cum face, ce-am socotitu domniia mia de s-au scos sulgiu, să dea cu toţii, nime scutialnic să nu hii [...]" (*Ibidem*, nr. 133, p. 114).

[45] *Ibidem*, vol. IV, nr. 70, p. 56.

[46] *Ibidem*, vol. V, nr. 79, p. 49.

[47] *Ibidem*, nr. 9, p. 5 (document din 10 februarie 1741).

https://biblioteca-digitala.ro

prețurile cărnii vândute[48], ne propunem să aducem în atenție un tip de document care își face apariția în reglementarea activității căsăpiilor, și anume contractul[49] încheiat între Vistierie și breasla măcelarilor.

În 2 iulie 1799, Vistieria face „tocmeli și așazare" la „mâna casapilor" pentru un an de zile, socotit din martie 1799 până în martie 1800, „prin condract ca să ții ei căsăpiile". „Și au dat și zapis în Vistierie legându-să atât purtare de grij(ă) ce să aibă ca să fii de-a purure carne îndestulă și bună spre îndestulari la hrana orășănilor cum și cu ce preț să vândă oca de carne de oai și de vacă", „urmând la vânzare cărnii precum mai gios să arată, adică: oca de carne de oai să o vânză câte șasă parali și oca de carne de vacă câte cinci parali, aflându-să în toată vreme atât carni de vacă cât și de oai(e), îndestulă și bună, fără a să întâmpla în toată curgere anului acestuie niciodată cât de

[48] La 24 decembrie 1792, Alexandru Moruzi hotărăște nartul orașului Iași, în care nu intra și carnea, ci doar produse „secundare" ale căsăpiilor, precum pieile de tălpălărie vândute de casapi: „Cercetându-se și de către însuși domniia me punerea la calea a tuturor celor mai gios arătate cu prețul lor s-au găsit cu cale. Pentru aceea dar, poroncim domniia me, d(umi)tale Sandule Sturza vel agă, să dai știre și tare poroncă tuturor celor ce vând în orașul Iașii mâncari și alte feliuri de lucruri care se arată anume în nartul acesta ca cu toții după prețul ce s-au pus așa se vândă fieștecare orice lucru dintr-aceste ce să arată mai gios și să nu cuteze a cere sau a lua cineva preț mai mult măcar un ban" (*Ibidem*, vol. IX, nr. 130, p. 118–122).

[49] Modelul contractului încheiat între părțile interesate poate fi găsit în vecinătatea Moldovei, la fel ca multe alte lucruri, la cei care făceau negoț peste hotare. Spre exemplu, la 15 aprilie 1795, la Botoșani, se încheie o socoteală de lichidare a contractului încheiat la Viena, la 1 mai 1794 (stil nou), pe numele lui chir Teodor Mustață & co. și chir Alexe economu, cu Compania de aprovizionare cu carne, pentru 6.000 boi, la care au luat parte și chir Gheorghe Caraiani și chir Harisie economu, dându-i-se parte și lui Iosif Crăciunovici, care a fost numit să lucreze împreună la această întreprindere și trimis la Viena ca să aibă grijă de primirea transporturilor și de epistasia predării acestora, partea sa fiind, potrivit socotelii de lichidare, de 300 boi, din cantitatea contractată de companie (*Însemnări de pe manuscrise și cărți vechi din Țara Moldovei*, un *corpus* editat de I. Caproșu și E. Chiaburu, vol. II (1751–1795), Casa Editorială Demiurg, Iași, 2008, p. 565). În Țara Românească se încheie, de asemenea, contracte pentru aprovizionarea Bucureștilor cu pâine și carne, precum cel din 9 aprilie 1813, între măcelarii din capitala valahă și fostul mare paharnic Grigorie Romanitis, însărcinat de Ioan vodă Caragea cu „epistasia cărnurilor de hrana obștiei politiei", în 17 puncte, similare, în bună măsură, celor din Iași, și al căror scop principal era siguranța aprovizionării orășenilor („Să aibă purtare de grijă a avea carne îndestulă, bună și grasă peste tot anul pe la scaune"), cu un preț accesibil și la adăpost de concurență pentru vânzarea în locurile orânduite. De remarcat și grija pentru igienizarea scaunelor (măcelăriilor) bucureștene: „Vitele ce va aduce aici spre junghere, de trebuința politiei, să se taie de dimineață, ca până în ziuă să curețe și grijască măcelarii împrejurul scaunelor de a nu se pricinui putoare" (V. A. Urechia, *Istoria românilor*, vol. X_A, București, 1900, p. 881–883); vezi și contractele similare din 1 martie 1814, 18 februarie 1817 ș.a. (*Ibidem*, p. 883–884, 928–932 ș.a.).

https://biblioteca-digitala.ro

puţână lipsă. Căci, când, din nepurtare lor de grij(ă), ori că carne nu fi-va îndestulă, ori că nu va fi carne bună, să vor pedepsî de către domnie me. Sudiţii casapi, jâdovi și alţii, oricine, să nu fie volnici a tăia carni la trunchiu, dar să fie datori a le da carne trebuincioasă atât pe la consuli cât și pe la sudiţi". Casapii semnatari ai acestui contract se obligau „a să lăsa de ţânere căsăpilor moșâie Mănăstirii Aron Vodă, fiindcă le este trebuintoari pentru viteli ce vor strânge pentru căsăpii să s(e) protimisască a o lua ei cu preţul ce vor da și alţii fără a să păt(i)mi mănăstire"[50].

Pe lângă beneficiile certe ale unor asemenea contracte, existau și riscuri legate de neîndeplinirea obligaţiilor contractuale, și nu doar financiare, domnul neezitând, în unele cazuri, să administreze personal câteva lovituri de topuz. Un englez, Thomas Thornton, în trecere prin Moldova, cândva între anii 1802 și 1806, povestește în relatarea călătoriei sale un asemenea episod: „Eram la Iași când a fost pedepsit casap bașa, un boier de clasa întâi, care se legase prin contract să îndestuleze orașul cu carne și împotriva căruia se ridicaseră plângeri înaintea domnului, din cauza calităţii alterate a cărnii predate. [...] Am fost anume a doua zi la căsăpie și am văzut dovada cea mai deplină a efectului salutar produs de intervenţiile domnului"[51].

Treptat, afacerea căsăpiilor orașului intră pe făgașul arendării, precum la 21 iulie 1800, când domnia poruncește epistatului Agiei să-i înștiinţeze

---

[50] *Documente Iași*, vol. X, nr. 259, p. 235–236.

[51] Th. Thornton, *The Present State of Turkey, or a Description of the Political, Civil, and Religious Constitution, Government, and Laws of the Ottoman Empire...*, Londra, 1807, p. 410, nota de subsol; *Călători străini despre Țările Române în secolul al XIX-lea*, Serie nouă, vol. I (1801–1821), volum îngrijit de: G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia (secretar de volum), redactor responsabil: P. Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 379, nota 55. Întâmplarea relatată de Thomas Thornton nu a fost un episod singular. Alexandru I Mavrovordat (Deli-Bey), domn al Moldovei între anii 1782 și 1785, obișnuia să pedepsească într-un mod cu totul personal abaterile de la îndatoriri ale slujbașilor săi, cu o aparentă preocupare pentru starea supușilor săi: „[...] însă toţi slujbașii de la mic pân la mare să cutremura de numele lui, și când să întâmpla să iasă teptil (incognito) prin oraș, precum obicinuia domnii din vechi, falanga mergè cu dânsul pentru zapcii. Iar care din casapi sau pitari îndrăznea să vânză lipsă, pedeapsa lui era știută: să-l bată cu urechea la stâlp, unde sta câte o zi întreagă în ochii publicului și cei mulţi rămânè zăluzi și smintiţi de minte în toată viaţa. Dar orășenii nu ducè lipsă de nimic în domnia lui, fiiind toate bune și cu îndestulare, pân la cel mai mic obiect atingător de hrana poporului, sărăcimea în sfârșit pominè mulţi ani timpul acela ca o epocă de binefacere, fiindcă pe toată ziua să întâmpla să arunce cară de pâne și de carne pe uliţă, spre osânda antreprinorilor când găsă o nepotrivire cât de mică în datoriile lor și cu acest chip să hrănè mulţime de nevoieși fără parale, din apucăturile răsâpilor" (Postelnic Manolachi Drăghici, *Istoria Moldovei pe timp de 500 de ani până în zilele noastre*, ediţie, introducere și note de A. Pippidi, Ed. Academiei Române, București, 2017, p. 179).

https://biblioteca-digitala.ro

pe negustorii din Iași care vor să arendeze căsăpiile din oraș: „iată că scriu dumitali să dai înștiințare tuturor neguțitorilor și altora de aice din Eșu ca, cine ar fi mușterii și vor vre să ia asupră ţinere căsăpiilor pe viitoare vreme, să să arăte la Visterie, ca să să facă tocmală mai înnainte, să poată ave vreme să-și facă gătire trebuincioasă de vite și de alti ce vor ave trebuinţi”[52].

Aprovizionarea cu carne a orășenilor din capitala Moldovei[53] în perioada grea ce a urmat revoltei eteriste a fost reglementată, la 10 septembrie 1821, printr-un cuprinzător contract al Vistieriei, pe un an de zile, în 16 puncte detaliate, semnat de casapii orașului:

> „Iscăliţii în condracturili ce au dat Visterii, prin bună tocmală, s-au alcătuit a ține căsăpiile în orașii (*sic*!) Ieșii în curgiri di un an, cari s-au început di la zi întăi a luni(i) săpt(em)v(rie) a anului curgătoriu 1821, în cuprindire ponturil(o)r, adică:
>
> 1-i. În curgire acestui an să îndatorescu a vindi carni în tot orașul Ieșii, di vacă și di oai(e), bună, grasă, plăcută nărodului, cu acest preţ: adică carne di vacă câti zăci părali oca, iar carne di oai(e) câti doâsprizăci părali oca;
>
> 2-le. Miei(i) să să înceapă a să tăie și a să vindi di la Paști și pân-la Ispas, fără cântariu, adică cu melu întregu sau cu ciovârta, cu preţul cuviincios și analoghisând[54] după preţul cari vor cuprindi miei(i), iară di la Ispas înnainti neapărat să aibă a vindi mei(i) cu cântariul, precum să vindi și carne di oai(e), însă di la Paști și pân-la Ispas să să socotească vânzare carni di mel, rămâind căsapil(o)r numai folosul cuviincios, fără păgubire norodului;
>
> 3-le. Săul ci va ieși din vitile ci vor tăie la căsăpii în curgire acestui an să să de mumgiilor[55] din Ieși cu preţ câ<te> triizăci par(ale) oca, plătindu-să bani(i) di cătră mumgii fără nicio pricinuiri, iar grăsâme să aibă voi a vinde, câti un leu oca;

---

[52] *Documente Iași*, vol. X, nr. 356, p. 328–329.

[53] Reglementarea vânzării de carne nu se oprea la capitala ţării. O poruncă a Căimăcămiei către Isprăvnicia ţinutului Vaslui, din aceeași vreme, întărea privilegiile stăpânului moșiei târgului Vaslui sub acest aspect: „La târgul Vasluiului esti obiceiu din vechiu de să ţine căsăpie de cătră însuși omul dum(i)sale Alecu Ghica, stăpânul moșiei, fiind întărit acestu obiceiu ca un pronomion [= privilegiu] și cu hrisoavi g(os)pod. Acum, făcându-ne arătare omul dum(i)sale hat(manul) că s-ar fi ţiind căsăpia de cătră niști mulţi, tăind oricine ar fi voind carne, din care pricină urmând catahris [= abuz] să aduci păgubire și venitului târgului. Drept aceea, îndatorindu-să pe Iosif jid(o)v argintar de acolo ca să ţie numai unul căsăpiia și să taie carne, i s-au hotărât și fiiatul [= tariful] după fiiatul târgului Bârladului și altor megieșiti târguri. Întru aceasta statornicindu-l și dum(ile)v(oastre), alţii nu vor fi îngăduiţi a tăie carne acolo în târgu. (1)821 săpt(emvrie) 22” (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 17 v.).

[54] A analoghisi = a repartiza, a împărţi.

[55] Mumgiu / mungiu = lumânărar.

https://biblioteca-digitala.ro

4-le. Blănarii și cojocarii, sau alţii, să nu fii volneci în curgire acestui an di a vindi carni di mel în orașul Ieșii, oprindu-să cu totul, și nici să îndrăznească a strica mei de pi la turmi pentru înteresul pelcelil(o)r;

5-le. Carni mascur[56], după obiceiul vechiu, să să vânză în orașul Ieșii cu toată slobozănie di către oricini, fără de nicio opriri;

6-le. Nimine să nu fii volnec a aduci în târgu carni tăietă spre vânzari, creștin sau jidov, iară prinzându-să carne, să să iei ștraf[57];

7-le. Carni cușăr[58] pentru jâdovi, atât di vacă, cât și di oai(e), să aibă voi a o vindi ţiitorii căsăpiilor cu trii părali sporiu la ocă piste preţul hotărât a cărnii pentru creștini;

8-le. Carne ci o vor da-o în Cu<r>te gospod, atât la becer[59], cât și la ispravnic(ul) de curti, să fie datoriu omul beceriului și a ispravnicului ci vor ave rânduit a o cântări și a o priimi di la căsăpii și cu trăsura[60] lor a o aduci la curti, dând teschere[61] acolo de priimire;

9-le. Pentru mumbaie[62] de ţân(u)t(ul) Hârlăului, să li să dei după suma ci va ieși la mez<at>[63] di către cii ci a voi să cumpere și alţii să nu să protimisască decât căsapii, după cum s-au obicinuit și mai înnainti;

10-le. Pentru doâzăci și patru di căsapi tăietori ci sânt în slujba căsăpiilor, să nu fii supăraţi pentru bir și havaleli[64];

11-le. Oricâti vaci ialoviţi sau boi vor fi pentru trebuinţa căsăpiilor din orașul Ieșii, să nu fie supusă la analogon a zalhanalii, ferindu-să însă și ţiitorii căsăpiilor a nu numi viti streini supt numi di căsăpii, fiind înpotriva capanului[65];

12. Moșiile pi cari să vor pășuna vitile căsăpii și să va faci fân trebuincios să faci întru toată apărare și nesupărat la analogu di iarnă, însă numai patru moșii, pentru cari să aibă a da izvod anumi mai înnainti, arătători de numili moșiilor și la ci ţân(u)t sânt, ca să rămăi nesupărati;

13-le. Tainaturi[66] să nu fii sâliţi a da nimăruie decât aceli rânduiti a Curţii, cari s-au hotărât a să da di la doâsprizăci scauni ci sânt îndatoriţi prin condracturili ci au dat, bez doî scauni ci s-au îndatorit a da tain la consulaţi (*sic*!) și bez unu ci dă tain la mănăstire Sfântului Spiridon, iar la alti locuri nu sânt datori a da, ci numai când a fi domnie;

---

56 Mascur = porc mascul castrat și îngrășat.

57 Ștraf = amendă.

58 Cușer = pregătit(ă) după ritual, potrivit practicilor religiei mozaice.

59 Becer = boier de rang inferior însărcinat cu supravegherea bucătăriei domnești.

60 Trăsură = cântărire.

61 Teșcherea / tescherea = chitanţă, adeverinţă.

62 Mumbaia = cumpărare de animale pentru Imperiul otoman.

63 Neclar în copie.

64 Havalea = contribuție în bani sau în natură.

65 Capan = magazie care servea ca depozit de alimente pentru trupele otomane.

66 Tainat = provizie, hrană, mâncare.

https://biblioteca-digitala.ro

14-le. Nazâr[67] căsăpiilor va fi dum(nea)lui post(elnicul) Gheorghii Cuza, epist(at) Agiei, atât spre păzire ponturil(o)r condractului și spre căutare pricinil(o)r și a nezamului[68] căsăpiilor, fără amestecare altuie sau zapciilor Curţii, rămâind ca la vreo întâmplare dinpotrivă Visterii și cu boieriul nazâr să facă toată cuviincioasa puneri la cali, iară havaeturili[69] hotărâti să aibă căsapii a le da dum(i)sali vel aga precum și mai înnainti au dat pi an, rămâind îndatoriţi a plăti acele havaeturi cu analoghii pi fiișticari lună;

15-le. La doâzăci a luni(i) dechemv(rie) să să facă aiar[70], adică să să tai o vită de frunte, și una de mijloc, și una di coadă și să să tragă la cântariu ca să să analoghisască preţul acelor viti pi oci, puind și cheltuielile ce va cuprinde cu vitili, și după ce să vor scăde toati cheltuielili apoi să rămâi oca de carni spre vânzari în preţul ci să va găsi, atât de vită, cât și de oai(e), drept după prubă și la toată oca di carni să li rămâi numai câte o păra folos;

16-le. Căsapii acii ci sânt îndatoriţi prin condracturi a da carni la Curte gospod datori să fii după ţâdulili ci li vor veni a da carni, însă plata să li să dei la înplinire fiișticărie luni după ţâduli, iar dacă dinpotrivă, la înplinire luni(i), nu să vor plăti bani(i), atunce să fii slobozi di a nu mai ţâne căsăpii.

În cuprindire acestor șasăsprizăci ponturi de mai sus s-au îndatorit a ţine toati trunchiurili ci să află în orașul Ieșii cu toată îndestulare într-un an, iară când din nesâlinţa lor și din nepurtare de grijă nu vor ave în toată vreme carni cu îndestulare și bună, să aibă a plăti patru sute lei ștreaf la Cutie milil(o)r și să fii scoși din căsăpii.

Și priimindu-să asăm<in>[71]e condracturi di la toţi căsapii, asămine s-au dat și lor di cătră Visterii spre urmare întocmai.

1821 săpt(em)v(rie) 10”[72].

După cum se observă, datoria casapilor este să vândă carne în tot orașul, la un preț stabilit prin contract. Mieii se taie și se vând de la Paști până la Ispas întregi sau „cu ciovârta[73], seul se vinde mumgiilor din Iași, la fel grăsimea vitelor. Blănarii și cojocarii nu au voie în tot acest an să vândă carne de miel în Iași, o măsură așadar în folosul aprovizionării cu carne a orășenilor. Carnea de porc se vinde fără opreliște, de către oricine. Nimeni, în schimb,

---

[67] Nazir / nazâr = supraveghetor, administrator.

[68] Nezam / nizam = regulament, organizare.

[69] Havaet = taxă, impozit, contribuţie.

[70] Aiar = procedură de fixare a preţului pieţei pentru diverse produse.

[71] Omis.

[72] *Ibidem*, f. 15 r.–16 r.

[73] Vânzarea mieilor cu ciozvârta (bucată mare de carne, uneori un sfert din carcasa animalului sacrificat) se făcea, de regulă, numai în anumite perioade; în restul timpului, carnea de miel se cumpăra cu oca (N. Stoicescu, *Cum măsurau strămoșii. Metrologia medievală pe teritoriul României*, Ed. Științifică, București, 1971, p. 143).

https://biblioteca-digitala.ro

nu are voie de a aduce carne tăiată în afara căsăpiilor din Iași spre vânzare. Carnea cușer, de vacă și de oaie, se vinde cu preţ mai mare evreilor decât cea pentru creştini. Tot casapii semnatari ai contractului aprovizionează și Curtea domnească, carnea fiind preluată de becer și ispravnicul curţii cu „teschere acolo de priimire". De toţi, casapii din Iași sunt 24, la 12 scaune, scutiţi de bir și havalele. Vacile și boii pentru căsăpiile din Iași se socotesc aparte de cele de zalhana, pentru capanul Istanbulului. Vitele căsăpiei pășunează pe patru moșii dinainte știute prin izvod. În afară de curtea domnească, două scaune de căsăpie aprovizionează consulatele[74], iar unul Mănăstirea Sf. Spiridon. Preţul ocăi de carne se va hotărî printr-o „probă"[75] în 20 decembrie. Dacă măcelarii nu-și puteau îndeplini obligaţiile contractuale, plăteau o amendă de 400 lei la cutia milelor, fiind scoși din căsăpii.

Câteva luni mai târziu, la 3 august, noua Căimăcămie, a lui Ioan Sandu Sturza, trimite poruncile Vistieriei pe la toate ţinuturile pentru știinţa necesară în ceea ce privește vitele de zalhana[76], dintre care o parte însemnată ajungea în zalhanalele din Iași.

Așadar, aprovizionarea cu carne a orașului Iași în perioada cercetată este marcată de evoluţii lente în sensul reglementării, iniţiativa pornind de la autoritatea centrală, domnul ţării (caimacamul, în perioadele de locotenenţă). Războaiele și ocupaţiile militare îndelungate, epidemiile, răzmeriţele

---

[74] În Bucureştii anului 1815, consulatele deţineau propriile măcelării, care însă erau oprite a-și vinde carnea „cu preţ mai mare decât nartul cel hotărât de obște, căci dintr-această pricină se dă zăticnire la cumpărătoarea vitelor, pentru că măcelarii consulaturilor în puterea slobozeniei de a vinde carnea cu preţ mai mare, suie preţul vitelor" (V. A Urechia, *op. cit.*, vol. X_A, p. 751).

[75] Cu câţiva ani înainte, la 7 aprilie 1815, măcelarii bucureşteni încercaseră să impună prin contractul lor cu „epistasia cărnurilor de hrana obştiei politiei" efectuarea unor asemenea „cișniuri" pentru stabilirea preţului de piaţă al cărnii de câteva ori pe an: la Paști, ziua Sf. Petru, Sântămăria și la Crăciun, „sau la fieșcare două luni odată și după cișni să se întocmească și preţul, dar fiindcă acum sânt vitele foarte slabe și după cișni să suie mult preţul cărnei, pe dulcele Pascelui și nesuferit la sărăcime, și mai vârtos că mergând vremea spre vară nu stau vitele la starea ce sânt acum, ci să întremează, iar măcelarii vânzând carnea după cișni de acum se face obștiei nedreptate" (*Ibidem*, p. 750–751).

[76] Se poruncea, astfel, întocmirea unor evidenţe stricte a vitelor sacrificate în măcelării pentru a se cunoaște cantitatea cervișului (seul topit și păstrat pentru a fi folosit în alimentaţie) destinat pieţei otomane: „Apropiindu-să acum vreme lucrării zalhanalil(o)r și trebuinţa cerând a ave Visteriia o deplină știinţă de câte vite, boi și vaci, sânt adunate în ţară de către unii și alţii pentru zalhana, spre a alcătui locurile unde să s(e) taie pentru facire cervicilui obicinuit la capanul împărătesc", se poruncește alcătuirea de catagrafii „de câţi boi și vaci să vor afla pe ţin(u)t(ul) acela, cu arătare de numărul vitel(o)r, a cui anume și pe ce moșie sânt, care catagrafie să fie foarte adevărată și fără puţină întârziére să o triimitiţi aice, spre a să rândui locul unde să le taie" (AN Iași, Manuscrise, nr. 10, f. 94 v.–95 r.).

https://biblioteca-digitala.ro

întrerup buna aprovizionare, împuţinează proviziile, ţin comerţul pe loc, provoacă penurie, criză, sărăcie și foamete. Bejenia locuitorilor din Iași și depopularea orașului pentru anumite perioade de timp schimbă raporturile între cerere și ofertă. Atunci, ca și astăzi, preţul fix impus de domnie (nartul) nu ajută întotdeauna[77]. Schimbările importante au însă loc odată cu intrarea în vigoare a Regulamentelor Organice[78], precum în atâtea alte domenii.

---

[77] Politica reglementării preţurilor pieţei se aplica numai în orașele și târgurile domnești. În Țara Românească, Ioan vodă Caragea amintește printr-o poruncă din 1 mai 1818 ispravnicilor judeţelor muntene care au pus nart la brutăriile, măcelăriile și băcăniile de pe moșiile mănăstirești și boierești – speriind „prăvăliașii” care „lasă prăvăliile pustii și se păgubesc stăpânii moșiilor de dreptul venit ce ar fi putut lua de la dânsele”– că „numai pe la orașele cele mari domnești slobode se da după vremi nart la pâne și la carne, iar la celelalte târguleţe mici ce sânt în rândul satelor și la sate niciodată n-au fost obiceiu a se pune nart și a lua ispravnicii avaet” (V. A. Urechia, *op. cit.*, vol. X_A, p. 689–690).

[78] Măsurile care priveau aprovizionarea populaţiei urbane cu carne și pâine, așa cum erau stabilite prin articolele Regulamentului Organic special dedicate acestei chestiuni, erau foarte stricte, aplicarea lor fiind atent supravegheată de Departamentul Trebilor din Läuntru. Astfel, în ceea ce privea orașul Iași, „Pe malul Bahluiului și a Căcăinii să vor hotărî douî piaţi spre așezarea căsăpiilor, velniţilor, fabricilor de lumânări, magaziilor de pește sărat, de păcură și de tot lucrul a căruia aburiri sau fire aprinzătoare vor fi vătămătoare și de primejdie. De acest feli de lucruri să vor aduce în dughenile orașului numai atâta cât vor fi trebuitoare pentru întrebuinţarea unii zile. Oprit este a ţine cîrnurile aninate afară de dugheană, care trebuie să fie păstrate cu ce mai mare curîţenie; asămine, oprit va fi a căra cărnurile prin oraș fără a fi acoperite cu înváliri curate” (*Regulamentul Organic al Moldovei*, ediţie integrală realizată de D. Vitcu și G. Bădărău cu sprijinul lui C. Istrati, Ed. Junimea, Iași, 2004, p. 230, art. 44). În această privinţă, a aprovizionării cu carne, comunitatea israelită a Iașilor beneficia de prevederi speciale: „Jidovii sânt slobozi a cumpăra carne de la căsăpiile creștinești, cu același preţ cu care cumpără și celalant norod, fără a ave însă haram la tăietorile creștinești; iar nemulţămindu-să cu aceasta, să fie pozvoliţi [a pozvoli = a permite] a ave trunchiuri osăbite, după trebuinţă, care trunchiuri vor fi cuprinsă în contractul antreprenorilor politiilor, cu deosăbite preţuri ce să vor pute alcătui” (*Ibidem*, p. 250, art. 45). Remarcăm grija pentru asigurarea aprovizionării normale a locuitorilor orașelor cu produse alimentare de primă necesitate prin înfiinţarea unor depozite („magazii de rezervă”), cu scopul acoperirii golurilor de producţie „în vreme de lipsă”: „[...] rămâne a fi îngrijire și pentru îndestularea a orașilor, în priinţa cărora, în întâmplări de nerodire și de o lipsă simţită obștește prin o suire nemăsurată a preţului celor neapărat trebuincioasă vieţuirii orășanilor, precum grâu, săcară, carne și său, Obșteasca Obicinuita Adunare, în lunile dechemvrie, ianuarie și fevruarie, când contenește plutirea pe mare și trecerea piste hotar a vitilor, precum boi, vaci, oi i capre, va face chibzuire pentru îndestularea orașilor [...]. Iar cât pentru carne și său, să vor lua măsuri de oprirea exportaţiei vitelor la întâmplare de boală și periciunea a lor în atâta încât s-ar pricinui lipsa hranii și luminării orașălor [...]” (*Ibidem*, p. 264–265).

https://biblioteca-digitala.ro

Aspecte generale ale comerţului evreiesc cu alcool și produse alimentare din târgurile și târgușoarele ţinutului Iași (a doua jumătate a secolului al XVIII-lea – prima jumătate a secolului al XIX-lea)

*Andrei Melinte**

Abstract: *An important role in the phenomenon of the establishment or reorganization of boroughs and market towns in Moldova, starting with the second half of the 18th century, was played by Jewish merchants. The main causes of their establishment in Moldova were, on the one hand, the measures adopted after the Russian-Turkish peace treaties at Kuciuc Kainargi and Adrianople, as well as the restrictive measures against Jews, adopted after the division of the Polish-Lithuanian space between Austria, Prussia and Russia at the end of the 18th century. In order to better capture the importance of establishing Jews in Moldova, especially from an economic point of view, we chose to discuss only the boroughs and market towns in one region, the county of Iași.*

Keywords*: jews, merchants, trade, market town, alcohol, food.*

Păstrând tradiţia așezărilor comerciale medievale, negoţul a reprezentat și în perioada premodernă principala ramură economică a târgurilor și târgușoarelor din Moldova, nou-apărute sau reorganizate. O mare parte a acestei activităţi era ocupată de negoţul cu alcool și produsele de strictă necesitate, ele fiind în majoritatea cazurilor în mâinile negustorilor evrei.

Începând din cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, evreii au reprezentat unul din principalele grupuri etnice din târgurile și târgușoarele moldovenești, în unele cazuri fiind preponderenţi ca număr. Marea majoritate a acestora provenea din spaţiul polono-lituanian și cel galiţian, una din cauzele principale ale migrării lor spre Moldova fiind măsurile antievreiești

* Universitatea de Medicină și Farmacie „Grigore T. Popa" Iași, cercetător independent, andrei.melinte@umfiasi.ro.

https://biblioteca-digitala.ro

din Imperiul Rus, survenite pe fondul crizei poloneze, o serie de evenimente ce au avut loc în ultimul deceniu al secolului al XVIII-lea, cu importante implicaţii asupra configurării raportului de forţe din Europa Centrală și de Est[1]. Unul din pretextele măsurilor enunţate anterior l-a constituit monopolizarea de către evrei a meseriilor practicate în provincie și a comerţului cu alcool[2]. Astfel, printre meseriile cele mai practicate de evrei se aflau fierberea ţuicii și a berii, una din marile berării ale regiunii aflându-se la Sadagura, întemeiată de Sinai Schaffer între 1791 și 1792[3].

Pe fondul nemulţumirii evreilor faţă de aceste măsuri și din dorinţa de a găsi locuri prielnice pentru activităţile pe care le desfășurau, o parte dintre aceștia a migrat spre sud, răspunzând astfel chemării domnilor Moldovei, începând cu cea de-a doua parte a secolului al XVIII-lea, interesaţi atât de revitalizarea economică a așezărilor urbane, cât și de sporirea numărului de contribuabili la Vistieria Moldovei. Pentru a veni în sprijinul lor, Constantin Mavrocordat le-a acordat diferite scutiri de dări[4]. Unul din exemple a fost scutirea de dări de către acesta a unui David, evreu meșter argintar venit din spaţiul polono-lituanian: „poftind Domnia me a veni și a se afla la orașul acesta oricâţi oamini meșteri cu bun meșteșug”[5].

Un suport al acestei mobilităţi demografice l-au constituit drumurile comerciale ce legau încă din Evul Mediu regatul polon de pieţele de desfacere din sud, în special de cele din zona Mării Negre[6]. Acest lucru a favorizat deplasarea negustorilor, încurajând astfel îmbunătăţirea considerabilă a comerţului. Toate acestea au avut urmări și asupra procesului de urbanizare din Moldova, numeroase așezări urbane apărând de-a lungul acestor rute.

Numărul real al evreilor ce au venit în Moldova începând din cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea rămâne incert, din cauza faptului că în principalele statistici au fost identificaţi numai evreii care plăteau taxe,

---

[1] V. Ciobanu, *Polonezii și problema poloneză în viziunea unor diplomaţi străini acreditaţi la Istanbul (1791–1797)*, în *Romanoslavica*, XLIV, București, 2009, p. 183.

[2] E. Gluck, *Evreii din Bucovina în perioada 1774–1786 (I)*, în *Analele Bucovinei*, III, 2, București, 1996, p. 364.

[3] Idem, *Evreii din Bucovina în perioada 1786–1849 (II),* în *Analele Bucovinei*, V, 1, București, 2000, p. 141.

[4] I.C. Filitti, *Consideraţii generale despre vechea organizare fiscală a Principatelor Române până la Regulamentul Organic*, extras din *Analele Economice și Statistice*, nr. 1–3 ianuarie-martie, București, 1935, p. 42.

[5] *Studii și documente cu privire la istoria românilor*, editate de N. Iorga, vol. VI, partea a II-a, București, 1903–1904, p. 246.

[6] E. Gluck, *Evreii din Bucovina în perioada 1774–1786* (I), p. 111.

https://biblioteca-digitala.ro

numărul acestora fiind unul redus[7]. Cu ceva mai multe detalii vin catagrafiile și recensămintele din prima jumătate a secolului al XIX-lea. Ele evidenţiau două categorii: evreii pământeni (*raiele*) și cei aflaţi sub protecţie străină (*sudiţi*). Negustorii și meșterii evrei erau organizaţi într-o breaslă, cu alcătuirea ei specifică[8]. Din punct de vedere al conducerii, în frunte era ales un *staroste*[9], care beneficia de diferite câștiguri speciale și de scutire de dări, intrând deseori în conflict cu *hahambașa*, șeful religios al comunităţii evreiești[10]. Organizarea în bresle a fost adoptată încă din timpul domniilor fanariote, rolul lor fiind de a permite reglementarea raporturilor dintre obștea evreiască din fiecare târg și puterea centrală[11]. În toate târgurile, de strângerea taxelor datorate de evrei se ocupa „taxierul" (*kahala)*, care alcătuia un izvod privind venitul zeciuielilor și al cheltuielilor comunităţii. În schimbul obligaţiilor fiscale datorate domniei, evreii aveau dreptul de a se autoadministra și de a face comerţ[12].

Despre activităţile comerciale ale evreilor vom face referire în textul de faţă, având ca reper temporar perioada dintre cea mijlocul secolului al XVIII-lea și mijlocul secolului al XIX-lea. Pentru a surprinde cât mai bine acest fenomen, am ales din punct de vedere spaţial doar târgurile și târgușoarele dintr-un singur ţinut, în cazul de faţă cel al Iașilor.

Exceptând câteva contribuţii istoriografice[13], marea majoritate a informaţiilor privind activităţile comerciale ale negustorilor evrei din târgurile și târgușoarelor ţinutului Iași în perioada cuprinsă între cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea și prima jumătate a secolului al XIX-lea se regăsesc în filele documentelor inedite.

---

[7] D. Ivănescu, *Populaţia evreiască din orașele și târgurile moldovenești (1774–1859)*, în *SAHIR*, II, București, 1997, p. 58.

[8] Al.-Fl. Platon, *Geneza burgheziei în Principatele Române*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 1997, p. 321.

[9] N. Corivan, *Organizarea financiară a Moldovei de la 1832 la 1849*, în *AIIX*, III, Iași, 1966, p. 182.

[10] I. Kara, *Din istoria comunităţii evreiești din România*, în *RCM*, anul X, nr. 189, 1 iulie 1965, p. 4.

[11] P. Cernovodeanu, *O minoritate dinamică a Moldovei secolului XVIII. Evreii așchenazi*, în *RI*, serie nouă, XVI, nr. 3–4, București, 2005, p. 5.

[12] *Ibidem.*

[13] A se vedea printre alţii Al. I. Gonţa, *Începutul industriei alcoolului în Moldova feudală*, în *AIIX*, VIII, Iași, 1971, p. 145–156; E. Negruţi, *Negustori și meșteri evrei din Moldova în informaţiile statistice din secolul XIX*, în *AIIX*, XXXIV, Iași, 1997, p. 137–157; eadem, *Rolul evreilor în formarea târgurilor din Moldova în prima jumătate a secolului al XIX-lea*, în *SAHIR*, I, București, 1996, p. 139–151; Gh. Platon, *Populaţia evreiască din târgurile și orașele Moldovei la mijlocul secolului al XIX-lea*, în *SAHIR,* III, București, 1998, p. 160–176.

https://biblioteca-digitala.ro

În cadrul târgurilor și târgușoarelor moldovenești, activităţile comerciale se desfășurau în două zone importante ale acestor așezări: uliţa principală, aflată în partea centrală a așezării, și târgurile și iarmaroacele ce aveau loc o dată pe săptămână și la zile de sărbătoare. O parte a târgușoarelor aveau în alcătuire doar uliţa principală, îndeplinind rolul de zone comerciale pentru negustori sau ca popas pentru cei aflaţi în tranzit, adiacente unui oraș sau sat. Printre târgușoarele ţinutului Iași care au avut acest statut au fost cele de la Păcurari, Socola și Zalhana, Poieni[14], Bivolari, Zaboloteni, Goești sau Ţibana.

1. Casele cu dughene aflate la uliţa principală a așezării

La nivelul fiecărei așezări un important rol al comerţului local l-au avut casele cu dughene aflate într-un front continuu la uliţa principală a așezării. Astfel de drumuri-uliţă au fost remarcate de călătorii străini: „drumul ne duce întâi prin Uliţa Mare de-a lungul unui rând întins de magazine și prăvălii[15]. Despre existenţa unei astfel de zone aflăm că la Ștefănești, târg ce a fost în alcătuirea ţinutului Iași în 1812–1833, erau încă de la sfârșitul secolului al XVIII-lea câteva zeci de case cu dughene aparţinând evreilor. Acest lucru, cât și poziţionarea în centru a sinagogilor evreiești, susţine o prezenţă cu anumită vechime în Ștefănești a acestei comunităţi, cât și a îndeletnicirilor pe care le aveau[16].

În general, negustorii stabiliţi în târguri își puteau exercita activităţile în aceste case cu dughene, în urma unei convenţii de *bezmen* între aceștia și stăpânul moșiei, care, pentru a fi valabilă, trebuia întărită printr-un hrisov domnesc[17]. Odată cu acceptul domniei, se stabileau taxele anuale sau *bezmenul* pentru fiecare dugheană de la uliţă și se preciza că negustorii aveau libertatea de a-și ridica propriile prăvălii fără vreun amestec din partea stăpânului moșiei[18]. În ceea ce privește plata *bezmenului*, dacă în târgurile domnești venitul îi revenea domnului[19], în cele apărute pe moșiile particulare,

[14] A se vedea statistica din ANEXA 1.

[15] I. Weinberg, *Iașii în vara anului 1840*, în *Cv. L*, 58, București, septembrie 1926, p. 647.

[16] *Ibidem*.

[17] V. Tufescu, *Târgușoarele din Moldova și importanţa lor economică*, extras din *BSRRG*, LX, București, 1942, p. 106.

[18] *Documente privitoare la istoria economică a României. Orașe și târguri 1761–1861*, Moldova, seria A, vol. II, volum coordonat de Gh. Ungureanu, București, Direcţia generală a Arhivelor Statului, 1960, nr. 10, p. 15.

[19] P. P. Panaitescu, *Comunele Medievale în Principatele Române*, în Idem, *Interpretări românești*, Ed. Universul, București, 1947, p. 185.

https://biblioteca-digitala.ro

banii din taxe îi reveneau boierului sau mănăstirii, ca deţinători ai moșiei[20]. Pe lângă *bezmenul* anual, înainte de adoptarea *Regulamentului Organic*, o altă taxă importantă era *fumăritul*, impozitul perceput pe cârciumi, prăvălii și pivniţe. Tot pe cârciumi se percepea o dată pe an *cepăritul*[21].

Dughenele aflate la uliţa principală a târgului sau târgușorului acopereau activităţi diverse, cele mai multe comercializând cele necesare vieţii de zi cu zi, de la alimente la diferite articole vestimentare. Întâlnim astfel băcănii, cafenele, cojocării, ciubotării și bogaserii etc.[22]. Mare parte din acestea erau deţinute de negustori evrei, în dughene proprii sau luate cu chirie. Din câte se pare, mulţi din evrei erau proprietari de case cu dughene[23]. Unul din cei care deţineau o astfelde casă cu dugheană a fost Herșcu Landes, evreu din târgușorul Sculeni, care la 1851 împreună cu soţia lui Ţivia și fratele său Iţic Landes vindeau negustorului Avram Rivin Leibovici „casele noastre ci le avem de la maica noastră Leia soţia lui Cherp în preţ de 4.200 lei"[24]. Marea majoritate a acestor negustori aveau o condiţie socială modestă, ceea ce demonstrează că activităţile lor comerciale erau destul de mărunte, limitându-se doar la nivel local.

Urmărind statisticile perioadei la care facem referire, principala îndeletnicire a negustorilor evrei era comercializarea alcoolului. Dacă unii din aceștia produceau alcool în diferite *velniţe*, alţii "spiculariseau băutură", adică făceau speculă cu alcool, cumpărând mai ieftin din satele învecinate și vânzând mai scump la târguri sau în orașul Iași[25].

Producerea și comercializarea alcoolului era deosebit de profitabilă atât pentru negustorii evrei, pentru stăpânii de moșii, cât și pentru domnie. Încă din Evul Mediu, această activitate a constituit o mare sursă de venit, în special pentru domnie, prin taxele plătite de vânzători[26]. Din poruncile domnului Alexandru Moruzi, din mai 1804, rezultă că evreilor le era interzisă cumpărarea veniturilor de moșii „afară numai de orânzele băuturei, de care nu sunt opriţi"[27].

Începând cu secolul al XVIII-lea, una din grijile cele mai mari ale

---

[20] D. Ciurea, *Noi consideraţii privind orașele din Moldova în secolele XIV-XIX*, în *AIIX*, VII, Iași, 1970, p. 41.

[21] I. C. Filitti, *op. cit.*, p. 45.

[22] Arhivele Naţionale Iași (în continuare: ANI), Isprăvnicia ţinutului Iași, 224/1830, f. 13 r.

[23] P. Cernovodeanu, *op. cit.*, p. 24.

[24] Arhivele Nationale Istorice Centrale (în continuare: ANIC), Achiziţii Noi, MCXCIV/1, f. 1 r.

[25] L. Rădvan, *Primul târgușor din Moldova*, *Târgușorul Nicolina*, în L. Rădvan (ed.) *Orașe vechi, orașe noi în spaţiul românesc: societate, economie și civilizaţie urbană în prag de modernitate*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2014, p. 159.

[26] Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 146.

[27] *Manualul Administrativ al Moldovei*, 1, Iași, 1855, p. 525.

https://biblioteca-digitala.ro

stăpânilor de moșii, cât și ale domniei, era producerea cerealelor din care se fabrica alcoolul. Ideea facerii rachiului din cereale a fost adusă dinspre spaţiul polono-lituanian tot de negustorii evrei, care la început doar îl comercializau, producându-l apoi în diferite târguri, unde și-au înfiinţat*velniţe*. Influenţa spaţiului polono-lituanian asupra acestui gen de activitate este evidenţiat și în terminologie, mulţi din termenii utilizaţi în industria alcoolului având origine slavă: *cârciumă*, *horilcă*, *vadră*, *velniţă*etc[28]. Mulţi din evreii veniţi din nord au văzut în spaţiul de la est de Carpaţi un loc propice pentru comerţul cu acest tip de produs[29].

Amplificarea producerii de cereale în detrimentul fructelor a luat o amploare deosebită spre sfârșitul veacului al XVIII-lea[30], fapt ce a dus la înmulţirea *velniţelor*[31]. De cele mai multe ori, *velniţele* consumau cantităţi însemnate de porumb, preţul rachiului fiind în continuare destul de ridicat, în special la târguri[32]. Printre noile târgușoare ale ţinutului Iași, care găzduiau multe astfel de spaţii de producere a alcoolului, am putea enumera pe cel de la Salhana[33].

Pe lângă veniturile obţinute de pe urma producerii alcoolului, stăpânii de moșii aveau câștiguri importante și din comercializarea acestuia. La 1797–1798, chiria crâșmelor boierești din Ștefănești era de 400 lei anual, acestea fiind date evreilor care desfăceau în târg cele mai mari cantităţi de băutură[34]. Tot aici avem atestaţi, la 1820, 111 cârciumari și rachieri evrei[35].

În unele cazuri, taxele percepute de stăpâni pe comercializarea alcoolului provocau unele neînţelegeri între aceștia și negustori. Un astfel de caz este între arendașul moșiei Ștefănești, Todorachi Grecinschi, și negustorii evrei de aici, deoarece Grecinschi dorea să îi sporească preţul orânzii rachiului de la 5.000 la 7.000 lei[36]. În acest sens, datorită jalbelor ce le-a primit din partea negustorilor evrei în mai 1832, marele logofăt Costache Conachi l-a sfătuit pe Grecinschi să scadă preţul orânzii[37]. Respectivul conflict s-a încheiat în

---

28 A. Oișteanu, *Imaginea evreului în cultura română*, Ed. Humanitas, București, 2001, p. 182.

29 *Supușii austrieci în Principatul Moldovei (1833–1835)*, ed. S. Văcaru, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza” Iași, 2014, p. IX.

30 Al. I. Gonţa*, op. cit.*, p. 145.

31 N. Iorga, *Istoria evreilor în ţerile noastre*, în *AARMSI*, seria a II-a, tom XXXVI, București, 1913–1914, p. 182.

32 C. Istrati, *Exportul de grâne din Moldova*, în *AIIX*, X, Iași, 1973, p. 201.

33 ANI, Vistieria Moldovei, 317/1838, f. 106 r.

34 Gh. Pungă, *Noi contribuţii privind istoria târgului Ștefănești (sec. XVIII-mijlocul sec. XIX)*, în *AIIX*, XVII, Iași, 1980, p 334.

35 *Ibidem.*

36 *Ibidem*, p. 336.

37 *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 96, p. 152.

https://biblioteca-digitala.ro

același an, Judecătoria ţinutului Iași stabilind la 24 noiembrie 1832 preţul de 6.000 lei pentru orânda rachiului, negustorii urmând „să fie slobozi în vânzarea rachiului fără supărare mai mult dinspre dumnealui posăsorul”[38].

În general, alcoolul se vindea cu *toptanul* sau cu *vadra*[39]. Preţul unei *vedre* vândute în târg era mult mai mare decât cea de la sat. Astfel, dacă la târg aceasta se vindea cu aproximativ 30 de parale, la sat valora 10 parale, toate acestea cu știrea stăpânului moșiei[40]. Vânzarea alcoolului are legătură cu înmulţirea târgurilor în prima jumătate a secolului al XIX-lea, dovadă numărul mare de negustori care practicau acest tip de comerţ. Date despre numărul *vedrelor* vândute în târgușoarele din preajma orașului Iași aflăm din *Vidomostii di soma vedrilor rachiului ci s-au găsit la târgușoarile di pi lângă rohatcile orașului Eșii*, dată din anul 1845[41], și cuprindea un număr apreciabil de *vedre*, mai ales în cazul târgușorului Nicolina.

Date mai exacte privind numele evreilor din târgurile și târgușoarele ţinutului Iași care se ocupau cu negoţul alcoolului avem o dată cu adoptarea *Regulamentului Organic*, când recensămintele[42] efectuate specificau ocupaţia fiecărui negustor evreu, pentru ca cei prinși fără căpătâi să fie scoși din ţară[43]. Primele informaţii amănunţite referitoare la negustorii evrei le aflăm din *Vidomostie de dughenile aflătoare prin târgușoarele acestui ţinut,* unde listele ce îi cuprind sunt dominate ca îndeletniciri de *rachieri* și *bacali*[44]. Proporţia ridicată a rachierilor a rămas valabilă și la 1845. Astfel, într-o statistică referitoare la negustorii evrei găsim că printre meseriile exercitate de aceștia erau înregistraţi 13 *rachieri* și 5 cu *amănunta*[45].

Analizând statisticile de la 1845 observăm că pe lângă mobilitatea de la sate la târguri impusă parţial de autorităţi, mai ales în cazul evreilor[46], des întâlnit era și fenomenul migrării dintr-un târgușor în altul (tot în cazul evreilor). Dacă în prima situaţie putem lua în calcul motive politice, prin dorinţa autorităţilor de a atrage cât mai mulţi contribuabili spre târguri, unde taxele

[38] ANI, Documente, 829/4, f. 1 r.
[39] I. Caproșu, Gh. Pungă, *Două catagrafii ale evreilor din târgul Ștefănești*, în *SAHIR*, II, București, 1997, p. 108.
[40] Al. I. Gonţa, *op. cit.*, p. 150.
[41] ANI, Eforia Iași, 9/1845, f. 4 r.
[42] Pentru aceeași perioadă avem unele statistici ce făceau referire la croitorii din târgul Ștefănești (ANI, Vistieria Moldovei, 593/1832, f. 8 v).
[43] I. C. Filitti, *Principatele Române de la 1828 la 1834. Ocupaţia rusească și Regulamentul Organic*, București, 1934, p. 203.
[44] ANI, Isprăvnicia ţinutului Iași, 224/1830, f. 13 v–14 r.
[45] Idem, Vistieria Moldovei, 301/1845.
[46] *Ibidem*, 29/1844.

https://biblioteca-digitala.ro

percepute erau mai mari comparativ cu cele de la sate, în cel de-al doilea determinante erau motivele economice, prin posibilităţile de câștig mai atrăgătoare pentru negustorii stabiliţi în noile târguri și târgușoare[47]. Astfel, în catagrafia de la 1845, în târgușorul de la Bivolari, găsim evrei veniţi din târgușoarele de la Sculeni, Dimache sau Căminărești, ultimele cu populaţie în totalitate evreiască. Din Dimache erau veniţi un anume Dănilă fiul lui Iţic (precupeţ), Aron Faibiș, negustor de rachiu și vin, David fiul lui Iţic rachier și bacal și Leiba fiul lui Iţic, ce vindea vin și rachiu, Moisi fiul lui Ilie, ocupat tot cu vin și rachiu; din Sculeni: Șichel, fiul lui Bercu, crâșmar[48].

Alături de alcool, tot în casele cu prăvălii aflate la uliţele târgurilor și târgușoarelor, negustorii evrei mai comercializau și alimente de strictă necesitate, precum pâinea sau carnea.

Anual, în toate târgurile și târgușoarele ţinutului Iași, Isprăvnicia *căsăpiile și pităriile*. În general, acestea erau arendate negustorilor evrei. Pentru darea în arendă a acestora se semna un contract cu Isprăvnicia ţinutului. Astfel, la 16 iunie 1841 „având a se da în arendă, căsăpiile și pităriile din târgul Sculenii, pe vreme de un an începătoriu de la 1 octombrie 1841 și până la la 1 octombrie 1842, se publică spre obșteasca știinţă, ca muștereii ce vor fi, să se înfăţoșeză în această Isprăvnicie spre târguire cu vrednice chizășii, la 25 a următoarei și la 10 i 20 iulie viitoriu, când are a se face și *peritocica*, iar îmbunătăţirea rămâne a Sfatului hotărâre”[49].Tot în 1841 aflăm că *pităriile* și *căsăpiile* din Târgușorul Nicolina erau date în antrepriză anual „doritorilor mușterei ce vor voi a lua asupra-le aceste obiecturi de la zilele însemnate”[50].

Încheierea acestor „obiecte de obștească îndestulare” se făcea prin strigarea în avans pentru anul viitor, doritorii trebuind să se prezinte în respectivele târgușoare la anumite date stabilite de Isprăvnicie. După ce le erau prezentate de către un *cinovnic* al Isprăvniciei condiţiile contractuale pe care trebuiau să le îndeplinească, urma strigarea propriu-zisă. Pentru târgușorul Bivolari, aflăm că la 1846, aceste strigări erau fixate la 5, 13 și 20 iulie, urmate la 24 ore de ultima strigare, de *peritocica*[51],care punea punct licitaţiei[52].

Cantităţile de pâine și carne se socoteau în *ocale*. Aflăm că în Podu Iloaie,

---

[47] E. Negruţi, *Informaţii statistice privind mobilitatea populaţiei urbane din Moldova la mijlocul secolului al XIX-lea*, în *AMM*, III-IV, Vaslui, 1981–1982, p. 143.
[48] ANI, Vistieria Moldovei, 302/1845, f. 5 r.
[49] *FOS*, nr. 44 și 45, 22 iunie 1841, p. 190.
[50] *Ibidem*.
[51] *BFO,* anul XIV, nr. 46, 13 iunie 1846, p. 251.
[52] I. Ungureanu, *Bejenari, emigranţi și strămutaţi sălășluiţi pe moșii și în localităţi,* în *Carpica*, XXXVII, 2008, Bacău, p. 267.

https://biblioteca-digitala.ro

la 1843, în decursul unui an, era nevoie de câte 36.000 ocale de carne și pâine, cifră mai mică decât în Târgul Frumos unde avem 60.000 ocale pe an la carne și 96.000 la pâine, dar mai mare decât la târgul Sculeni unde găsim 7.200 la pâine și 2520 oca carne. De asemenea, o cifră mai mică se înregistra în târgușorul Nicolina, unde erau 18.000 ocale carne, respectiv 7200 la pâine[53].

Informaţii despre preţurile produselor de strictă necesitate găsim într-o însemnare din anul 1841. Astfel, în Târgușorul Nicolina pâinea de primă mână era vândută cu 18 parale per *oca*, carnea de vacă și oaie aveau același preţ, respectiv 23 parale per *oca*[54]. Comparativ cu orașul Iași, preţurile cărnii și pâinii din târgușoarele apărute dincolo de barierele orașului erau ceva mai mici. Pelângă preţuri, și taxele prevăzute pentru negustori erau mai mici. Acest lucru a favorizat o deplasare a negustorilor evrei din oraș spre târgușoarele aflate la periferie, reducând astfel suma taxelor percepute de autorităţi de pe seama lor. În acest sens au avut loc unele conflicte între negustorii din târgușoare și autorităţile din oraş. Astfel, taxierul evreilor din orașul Iași a intrat în conflict cu *hahamul*[55] din târgușorul Păcurari, afectându-i astfel și pe evreii de aici, care s-au plâns: „acum ne-am trezit că de către tacsierul orașului s-au alungat pe acel haham cu totul și noi acum de o săptămână de zile sîntem cu totul în lipsă de carne cușăr, ci nici pentru un bolnav nu avem cine să ne taie un pui măcar”[56]. Motivele conflictului derivau atât dinspre evreii care se sustrăgeau de la plata birului pe care îl datorau în oraș, cât și din pricina lipsei de organizare a autorităţilor, incapabile să gestioneze statisticile ce sufereau mereu modificări, pe fondul mutaţiile demografice care aveau loc în acei ani.

Într-o altă statistică, *Vedomostie pentru încontrăctăluirea obiectelor de îndestulare din toată ţara cu pâine și carne*, putem observa cum au evoluat preţurile acestor produse de primă necesitate în anii 1844–1845. Dacă pentru pâine se poate observa o diferenţă mare de preţ între cea de mâna a doua și cea de mâna întâi, de la 12 la 26 parale pe oca, preţul cărnii de vacă era în continuare același cu cel de oaie, respectiv 20 de parale pe oca[57]. Făcând o analiză a preţurilor, la unele târguri am descoperit că preţurile se diferenţiau.

---

[53] ANI, Isprăvnicia ţinutului Iași, 4330/1843, f. 54.

[54] *Analele Parlamentare ale României*, tom XI, partea a II-a, *Obicinuita Adunare Obștească a Moldovei*, Legislatura a II-a, sesiunea a V-a, 1841–1842, București, 1903, p. 923.

[55] Persoană însărcinată cu tăierea păsărilor și a vitelor conform preceptelor religiei mozaice.

[56] ANI, Vistieria Moldovei, 317/1838, f. 454 r.

[57] *Analele Parlamentare ale României*, XIII, partea a II-a, *Obicinuita Adunare Obștească a Moldovei*, Legislatura a III-a, sesiunea a III-a, 1845, București, 1903, p. 332.

https://biblioteca-digitala.ro

Dacă în unele cazuri preţul cărnii era mai mare decât cel al pâinii, în altele era exact invers. Astfel, la Podu Iloaiei, darea în antrepriză a acestora a fost efectuată începând cu anul 1844. Un an mai târziu găsim următoarele preţuri: 16 parale pe ocaua de pâine, 26 pe carnea de vacă, 24 pe cea de miel.

Pe de altă parte, făcând o analiză a preţurilor pâinii și cărnii din *Târgușorul de peste apa Nicolinii* pentru perioada 1841–1845 am observat o creștere a preţului pâinii și o scădere a preţului cărnii. Cu toate că avea un preţ mai redus comparativ cu celălalt produse, consumul de carne era ceva mai redus. Acest lucru evidenţiază faptul că nu preţul stabilea consumul, ci necesităţile de la o zi la alta, aceste cifre fiind relevante pentru priorităţile în alimentaţie ale oamenilor care trăiau în așezarea de la marginea Iașilor în acea vreme.

Pe lângă cele două produse amintite anterior care predominau alături de alcool în negoţurile practicate de evrei, în sursele documentare se regăsesc și alte produse precum: făină, pește, tutun și alte produse vândute cu amănuntul.

2. *Târgurile și iarmaroacele*

Alături de casele cu dughene aflate la uliţa așezării, negustorii evrei își mai practicau activităţile comerciale în târguri și *iarmaroace* [58]. Înfiinţarea de noi *iarmaroace* a constituit un fenomen favorizat de lărgirea continuă a pieţei interne prin practicarea comerţului[59]. Dacă iarmaroacele se organizau la intervale mai mari de timp, la câteva luni sau o dată pe an, orașele și târgurile aveau pe lângă acesta și târgul săptămânal, „ziua târgului", stabilită prin ordin domnesc[60].

La nivel local, stăpânul moșiei avea drept de *bezmen* atât de la casele cu dughene aflate în târgușor, cât și la taxele mărfurilor vândute în iarmaroace „volnici să fie oricine de a merge ca să-și facă trebuinciosul alișveriș de vite, zahireli și de orice alta, fără nicio oprire despre nimeni, folosindu-se stăpânul târgului de aceste iarmaroace"[61]. De astfel, multe din cererile stăpânilor de moșii de înfiinţare a unor noi târguri cuprindeau și zilele de târg și iarmaroace. În acest sens, Iordachi Roset Roznovanu, stăpânul moșiei Stânca pe care s-a înfiinţat târgușorul Sculeni, a adresat în ianuarie

[58] Cuvântul provine din germanul *jahrmarkt*, introdus în Ţările Române ca urmare a influenţei comerţului săsesc (A. Scriban, *Dicţionaru Limbii Românești*, București, 1939, p. 612).
[59] I. Murariu, *Iarmaroace și târguri săptămânale în Moldova (1774–1832),* în *Hierasus*, nr. 4, Botoșani, 1981, p. 138.
[60] P. P. Panaitescu, *op. cit.*, p. 183.
[61] *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 51, p. 85.

https://biblioteca-digitala.ro

1821 o cerere domnului Moldovei prin care îl ruga să-i hărăzească ţinerea anuală a câteva adunări de iarmaroace pe moșia sa[62]. Rugămintea sa era întemeiată atât pe poziţia importantă ca punct vamal și comercial în care se aflau Sculenii, cât și pe avantajele bănești pe care le putea obţine de pe urma celor care erau deja stabiliţi aici. În privilegiul domnesc acordat titularului s-au fixat atât ziua târgului săptămânal, cât și numărul iarmaroacelor anuale[63]; în cazul târgului Sculeni, în hrisovul de întemeiere a târgului au fost hotărâte 12 adunări de iarmaroace[64]. Ziua de târg săptămânal era duminica, iar iarmaroacele se ţineau la date fixe dinainte știute, în zile de sărbătoare: la Sf. Nicolae (6 decembrie), la Bobotează (6 ianuarie), la Sf. Haralambie (10 februarie), la Sf. Evdochia Martira (1 martie), la Sf. Maria Egipteanca (1 aprilie), la Sf. Prooroc Ieremia (1 mai), la Sf. Onufrie (12 iunie), la Sf. Procopie (8 iulie), la Scoaterea Sfintei Cruci (1 august), la Sf. Cuvioasă Evantia (1 septembrie) și la Sfinţii fără de arginţi (1 noiembrie), „care iarmaroace i-ar fi de mezat afară de zălili de târg, ce ar fi obicinită la târgușor(ul) Sculeni în fieștecare duminecă"[65]. Privighetorul de târg avea sarcina să cerceteze eventualele abuzuri sau încălcări ale regulilor impuse de Visteria Moldovei în desfășurarea activităţii din iarmaroacele și târgurile ţinute aici.

Din punct de vedere al localizării, iarmaroacele se ţineau la periferiile așezărilor[66], într-un loc suficient de mare pentru a putea strânge atât negustorii și meșterii, ţăranii veniţi din satele din vecinătate, dar și numărul tot mai mare de vite puse în vânzare în aceste locuri. Ele se organizau în baza unor hrisoave domnești și a privilegiilor acordate boierilor și mănăstirilor care solicitau acest lucru, constituind o importantă sursă de venit pentru cei din urmă[67]. Un aspect ce trebuie subliniat este că venitul acestora aparţinea stăpânului de moșie pe care se afla târgușorul, spre deosebire de orașele medievale unde vama târgului îi aparţinea domniei[68].

În ceea ce privește comerţul regional, de mare importanţă au fost exporturile, în special cele de vite. Intensificarea acestora are strânsă legătură cu înmulţirea numărului iarmaroacelor. Comercializarea animalelor a luat

---

62 *Ibidem*, p. 83.
63 D. Ciurea, *op. cit.*, p. 41.
64 *Documente privitoare la istoria economică a României*, nr. 51, p. 84.
65 ANI, Isprăvnicia Ţinutului Iași, dosar 1009/1834, f. 9 r.
66 La Târgu Frumos, în anul 1852, iarmarocul avea loc în vecinătatea mahalalei (*BFO*, anul XIV, nr. 60, 31 iulie 1852, p. 238).
67 I. Murariu, *op. cit.*, p. 138.
68 P. P. Panaitescu, *op. cit.*, p. 172.

https://biblioteca-digitala.ro

amploare mai ales după tratatul de la Adrianopol din 1829, fapt care a favorizat înmulţirea noilor târguri[69].

În privinţa comercializării vitelor în iarmaroace, aceasta aducea venituri semnificative, în special negustorilor evrei. Această ramură comercială a cunoscut o serie de reglementări, unele mergând la nivel de detaliu în privinţa animalelor vândute: la 1840, Departamentul Treburilor Dinăuntru specifica faptul că „pentru boi, încă ce să vor cumpăra prin iarmaroace de către locuitori de la boeri sau neguţitori, cumpărătorii vor fi datori a lua de la vânzători adeverinţa, cu arătare de soiul, părul și fierul fieștecăreia vite"[70]. La nivel local, fiecare stăpân de moșie încasa o taxă pentru vitele vândute/cumpărate în iarmaroc, numită *mortasipie*, dată pe din două de cumpărător și vânzător[71].

Ștefăneștii erau unul din târgurile ţinutului Iași din prima jumătate a secolului al XIX-lea, unde se desfășura un astfel de comerţ, lucru dovedit prin existenţa unui „Târg al vitelor", care treptat a devenit o mahala a târgului. Negustorii evrei poposeau aici, atât pentru aprovizionarea târgului, cât și a satelor din împrejurimi. Pe lângă „Târgul vitelor", în Ștefănești se mai ţineau atât târgul săptămânal, cât și iarmaroacele anuale[72]. Din *Atingătoare de adunări de iarmaroace pe anul 1834 (10 martie)* aflăm că încă din 1814 domnul Moldovei, Scarlat Alexandru Calimah, reînnoia printr-un hrisov statornicirea zilelor în care acestea se ţineau. Astfel, erau hotărâte 12 adunări de iarmaroace, organizate după cum era obiceiul la zile de sărbătoare, în timp ce ziua de târg săptămânal era stabilită joia[73]. Aceasta din urmă avea loc doar pentru aprovizionarea săptămânală a târgului, cu produse de strictă necesitate, prin urmare acoperea o arie de activitate mai restrânsă decât cea a iarmarocului[74].

Nu toate târgurile ţinutului Iași au avut un „târg al vitelor", unul din exemple fiind Podu Iloaie. În ciuda acestui aspect, un mic comerţ cu vite este atestat aici, printre negustorii care aveau astfel de îndeletniciri fiind și evreul Moscu Bârlescu [75].

---

[69] D. Ciurea, *Românii în istoria universală*, II, *Moldova sub domnia lui M. Sturza, 1834–1849*, volum îngrijit de St. Cheptea și Gh. Buzatu, Ed. Tipo Moldova, Iași, 2012, p. 130.

[70] *FOS,* anul II, nr.8/1840, p. 30.

[71] I. Murariu, *op. cit.*, p. 139.

[72] Gh. Pungă, *Noi contribuţii*, p. 333.

[73] ANI, Isprăvnicia ţinutului Iași, 1009/1834, f. 26 r.

[74] I. Murariu, *op. cit.*, p. 142.

[75] ANI, Isprăvnicia Ţinutului Iași, 4616/1844–1846, f. 1 r.

https://biblioteca-digitala.ro

* * *

La finalul expunerii noastre, am dori să evidenţiem următoarele concluzii. Începând cu cea de-a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, din punct de vedere etnic, economic şi social, evreii au avut un rol important în înfiinţarea saureorganizarea târgurilor şi târguşoarelor din Moldova. Din perspectivă economică, activităţile negustorilor evrei au cuprins o arie destul de diversificată, din acest ansamblu remarcându-se mai ales producerea şi comercializarea alcoolului.

Raportându-ne la târgurile şi târguşoarele ţinutului Iaşi, regiune de care ne-am ocupat în studiul de faţă, am putut observa că la nivel local, aceste activităţi au avut loc cu predilecţie în două zone principale: la uliţa principală a fiecărei aşezări, zonă în care se găseau aşezate într-un front continuu casele şi dughenele în majoritate evreieşti, respectiv marginile acestor localităţi, unde se ţineau târgurile săptămânale şi iarmaroacele. Dezvoltarea celor două zone era în interesul atât a negustorilor evrei, cât mai ales a stăpânilor de moşii care beneficiau de numeroase foloase de pe urma taxelor percepute de la comercianţi. Un aspect important pe care dorim să-l subliniem la final îl constituie importanţa comerţului practicat de evrei în aceste aşezări urbane şi semi-urbane care au influenţat atât transformări de ordin economic, o diversificare mai mare socială şi etnică, cât şi schimbări produse la nivel edilitar.

https://biblioteca-digitala.ro

ANEXA 1

Prescrierea jâdovilor aflători cu lăcuința în târgușorul Poenile din ocolu Codrului, ţân(utul) Eşi ANI, Vistieria Moldovei, dos. 299/1845

f. 2v–3r

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o uneltește	Supuși dărilor				
	Numele și porecla		Raele	Sudeți	Bătrâni nevolnici	Vădu-vile	Luare aminte
1	Moşcu Mihailovici	Orândariu ratoșului	1				În ratoşu din târguşoru Poenile
–	Mendel Strulovici	Slugă cu han în ratoş la Moşcu	1				Burlac
–	Melih Davidovici						Pentru aceste au arătat Moș-cu ţăitoriu ratoșului că ar fi fugit din târguşor la Eși, însă după jaloba ce ar fi dat jâdovii la Isprăvnicia ţinutală urmează a-l aduce la urma lui
2	Calman Periţcovici	Vinde rachiu, făină și tiutiun	1				Are dugheana lui de veci vechi din satu Hermeziu
3	Moisă Haimovici	Asămine	1				Tij dugheana lui venit din Golăeşti
4	Iaron Buruhovici	Asămine	1				Tij---------de la Bosăie
5	Solomon Voscovici	Spicularisăşti mărunţâşuri					Tij----------de la Blaga

https://biblioteca-digitala.ro

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o uneltește	Supuși dărilor				
	Numele și porecla		Raele	Sudeți	Bătrâni nevolnici	Vădu-vile	Luare aminte
6	Froim Haimovici	Asămine					De la Ciortești ţânutul Vasluiului
7	Avram Leiba Moşcovici	Asămine	1				De la Podu Jăjăiei
8	Moisî Meerovici	Asămine	1				De la Cherceşti ţinutul Vaslui
9	David Iancu Lovin	Asămine	1				De la Hilinţa
10	Iancu Nusopovici	Dascăl	1				Şade cu chirie. Vine de la Poiana Cornului
11	Bercu Tainovici	Croitor	1				Are casa lui. Venit din Eşi
12	Lupu Iosopovici	Cenușar la soponărie	1				Tij casa lui. Venit de la Poiana
13	Mendel Strulovici de la Oprişăni	Vinde rachiu și tutiun	1				Are dughiana lui și e venit de la Oprişăni, care acest Men-del să deosăbești de Mendel Strulovici ci slujăşti în ratoș la Moşcu
14	Ştrul Iţcovici	Asămine	1				Are dughiana lui. Venit de la Chirceşti
15	Bercu Chisălovici	Are fabrică de sopon	1				Are dughiana lui. Venit din Eşi
16	Şmil Meerovici	Vinde rachiu și tutiun	1				Tij----venit din Comarna
17	Moisă Leibovici	Asămine	1				Tij----de la Oprişăni

https://biblioteca-digitala.ro

Numărul casălor și a dughenilor	Numirea ceastiilor	Meseria ce o unelteşte	Supuşi dărilor				
	Numele şi porecla		Raele	Sudeţi	Bătrâni nevolnici	Vădu-vile	Luare aminte
18	Haim Moşcovici	Asămine	1				Tij----de la Osoiu
19	Marcu Şloimovici	Asămine	1				Tij-----din Eşi
20	Aron Boruh Manosovici	Asămine	1				Şade cu chirie. Venit de la Zahorna
21	Moisă Nutcovici	Dascăl	1				Are dughiana lui. Venit din Eşi
22	Aron Pascal	Vinde rachiu şi tutuiun	1				Cu chirie în dughiana lui Moisă Aizicovici
23	David Moşcovici	Haham	1				Are dughiana lui
24	Moisă Aizicovici		1				Tij
25	Copel Leizerovici	Tij	1				Tij
26	Leizer sticlariu	Tij	1				Tij
27	Marcu croitoriu	Croitoriu	1				Tij

Adică douăzăci şi noâ de jidovi.

https://biblioteca-digitala.ro

Alimentația la sate în secolul XIX. Paradigme de lucru și studiu de caz pe ocolul Stavnic din ținutul Iași în anul 1859

*Bogdan Mateescu**

Abstract: *Once dependent almost exclusively on accounts from foreign travellers, the study of food consumption in 19th century rural areas has been recently enriched by rediscovering medical reports and works from the second half of the century. The present study expands the array of sources and methods, to quantitative history. It turns to one of the first official operations of recording consumption among villagers, in a general sense: the 1859 census of Moldavia (form no. 27, to be exact).*

The results both confirm, and nuance already established theories. We indeed found evidence that the diet was dominated by plant-based products, with maize playing an important role, although not overwhelming. However, in regard to meat, applying minimal standards of weight to the numbers estimated by the census taker, we obtained values that would undermined the idea that meat was almost absent from the table the villagers.

Keywords: *19th century Moldova, 1859 census, Iași, historical food consumption, rural society.*

Argument

În cursul ultimelor decenii, lumea rurală a fost studiată într-o varietate de domenii și curente. Relaţiile sociale, cultura materială, credinţe, viaţa culturală, intervenţia statului în universul comunităţii și procesul de modernizare, impactul războaielor și a regimurilor totalitare; toate acestea și-au găsit locul în dezbateri și curente de opinie, atât în lumea academică, cât și în spaţiul public mai larg. Că vorbim despre relaţiile agrare, despre habitat, demografie generală, sau despre obiceiuri și rituri de trecere, nu se poate spune că satele

* Institutul de Istorie „Nicolae Iorga", Academia Română, București; bogdanmateescup2@gmail.com.

https://biblioteca-digitala.ro

nu s-au aflat în centrul unor cercetări intense și de durată. Ca în orice alt câmp de cunoaștere, inevitabil unele subiecte au căpătat mai multă atenţie decât altele. Dacă, de exemplu, habitatul a fost acoperit din mai multe perspective – administrativă[1], etnografică, arhitecturală[2], istorică[3] – familia și gospodăria (înţeleasă ca grup uman) au fost mai mult monopolul sociologiei și mai puţin preocuparea istoricilor. La fel se poate spune și despre alimentaţia din secolul al XIX-lea. Studiul său istoric încă poartă semnele unor stadii incipiente în cercetare. Poate fi vorba de accentul pus pe actori sociali, politici și economici pentru care s-au păstrat surse directe, precum boierii, domnitorii și mănăstirile. În această privinţă se poate spune și că studiul consumului a fost oarecum subordonat altor teme, precum transferurile culturale și circulaţia comercială, teme în care elitele au beneficiat de interesul istoricilor. Alteori s-a scris despre sătenii obișnuiţi, dar prin generalizarea mărturiilor destul de relative (precum cele ale călătorilor străini) sau prin apelul la surse indirecte (precum cele legate de producţie și economie agrară în general). În plus, lipsesc abordări multidisciplinare, dar și că o bună parte din sursele care într-adevăr există au rămas nevalorificate, și în bună măsură necunoscute.

Date fiind lipsurile amintite, am încercat să orientăm acest demers nu către consumul istoric în general, ci către consum în rândul populaţiei rurale. Credem că tratarea acestui subiect ar trebui să urmeze necesităţi sugerate mai devreme: să se detașeze de privirea în bloc a ţărănimii sau a regiunilor rurale. Avem deja suficiente premise știinţifice – sub forma studiilor publicate și a surselor istorice – încât să putem distinge diferenţele importante dintre regiuni ale fostelor principate. În al doilea rând, ne putem gândi la aprofundarea surselor și dezvoltarea metodelor. Istoria lumii rurale încă este lipsită de abordări sistematice, care să combine geografia și statistica istorică.

Scopul acestui articol nu este doar de a prezenta o cercetare empirică, cât de a reliefa și a propune pentru dezbatere principalele surse mai puţin cunoscute, dar care privesc direct subiectul nostru: înregistrări statistice pentru consum. Ne vom referi cu precădere la Moldova și vom prezenta un studiu de caz care e prilejuit de păstrarea formularelor recensământului general din 1859.

---

[1] L. Colescu, *Statistica clădirilor și a locuinţelor din România întocmită pe baza recensământului general al populaţiunii din 19 decembre 1912/1 ianuarie 1913*, Ed. Cartea Românească, București, 1920.

[2] C. Hoinărescu, M. Hoinărescu, I. Paveleţ, *Habitatul rural tradiţional prahovean*, Restitutio Edit, Ploiești, 2013.

[3] C. Bărbulescu, *România medicilor. Medici, ţărani și igienă rurală în România de la 1860 la 1910*, Ed. Humanitas, București, 2015.

https://biblioteca-digitala.ro

Paradigme ale documentării și studiului consumului alimentar pentru secolul al XIX-lea

Oricum am considera progresul istoriografic în acest subiect, sursele pe care le-am moștenit astăzi legat de el sunt extrem de variate. Ele s-au născut în mai multe contexte, care ţin de preocupări culturale, administrative, sau la rândul lor au fost rodul unor interese academice. Ceea ce acum 120 de ani era rezultatul unei anchete ştiinţifice, astăzi poate servi drept material de studiu, dar pentru o epocă istorică. Astfel, o primă paradigmă de înregistrare a consumului ţine de observaţii, descrieri și estimări făcute în contemporaneitate faţă de populaţia studiată. Acestea pot fi:

a. Descrieri bazate pe observaţii directe. Ele pot veni pe filieră culturală, rezultat al curiozităţii și nevoii de cunoaștere manifestată de călătorii străini care au parcurs principatele[4]. Sau, dacă privim și mai mult în trecut, ele fac parte din opera *Descriptio Moldaviae* a lui Dimitrie Cantemir. Alteori, motivaţia poate fi una mai pragmatică: cercetarea în vederea îmbunătățirii stării sociale și sanitare, cum este cazul agronomului Ion Ionescu de la Brad sau a doctorilor C. Caracaș, C. I. Istrati, N. Manolescu, A. Urbeanu[5]. Aceste mărturii converg către concluzia generală a insuficienţei nutritive a alimentaţiei ţăranilor, una bazată excesiv pe produse de origine vegetală.

b. Lucrări ale statisticii oficiale din epocă. Acestea au fost primele demersuri care s-au angajat în culegerea pe o scară largă a unor date despre consumul din mediul rural. Această preocupare administrativă își are originea directă în Regulamentele Organice, textele constituţionale ale celor două principate, introduse în timpul ocupaţiei rusești din 1828–1834. Prin ele sunt organizate ministerele de interne (sau *Departamentele Dinlăuntru*), căpătând o secţie însărcinată cu adunarea și centralizarea de date. Este vorba de secţia a IIIa (art. 151 al.3 – Ţara Românească şi şi art. 139-al.3 – Moldova[6]). Activitatea sa a constat în strângerea de date de orice fel despre populaţie, economie, așezări și mediul înconjurător. Printre ele, și informaţii legate de consum, mai ales cel ce implica resurse agricole, respectiv animale

---

[4] V.-A. Epure, *Alimentaţia locuitorilor din Principatele Române în viziunea consulilor și voiajorilor francezi consulilor din perioada prepașoptistă*, în *Cercetări Istorice* (serie nouă), XXXV, 2016, p. 145–161.

[5] Pentru o imagine mai pe larg și o analiză amănunţită asupra iniţiativei medicilor de a studia alimentaţia populaţiei rurale, vezi C. Bărbulescu, *op. cit.*, p. 123–159.

[6] P. Negulescu și G. Alexianu, *Regulamentele Organice ale Valahiei și Moldovei*, Întreprinderile Eminescu S.A. Bucureşti, 1944, p. 71, 268.

https://biblioteca-digitala.ro

și recolte[7]. În această perioadă încep să apară și primele tabele tipizate și tipărite, distribuite în teritoriu pentru completarea lor de reprezentanţii locali. Pentru Moldova ni s-au păstrat astfel de tabele la Serviciul Judeţean al Arhivelor Naţionale Iași, fond Ministerul de Interne, tr. 1771, op. 2020. Ele cuprind date despre producţie și consum. După înfiinţarea oficiilor statistice în 1859, tehnicile statistice de documentare a consumului, inclusiv formularele, se vor perfecţiona[8].

c. Anchete specializate și sistematice ce au avut ca obiect nutriţia. Au fost efectuate tot de medici, în special spre sfârșitul secolului XIX și începutul secolului XX. Constantin Bărbulescu plasează în jurul anului 1900 un prag semnificativ în îmbunătăţirea metodologiei de culegere a datelor[9]. Atunci se trece de la aprecieri generale la estimarea cantităţii de hrană consumată (pe categorii/origine – precum întreprinde medicul Nicolae Lupu), și la calcularea nutrimentelor și a caloriilor, așa cum s-a urmat în ampla anchetă coordonată de G. Proca și Gh. T. Kirileanu[10]. Altfel spus, atunci studiul consumului alimentar începe să fie făcut mai profesionist, din perspectiva nutriţionismului. Fiind o disciplină nouă, având date obţinute de nespecialiști, primele rezultate au fost controversate. Faţă de așteptări, faţă de descrierile medicilor din deceniile trecute, în unele judeţe cifrele au fost considerate prea mari pentru a fi credibile.

Fără a beneficia de contemporaneitatea obiectului de studiu, precum sociologii și antropologii, istoricii au întâmpinat propriile dificultăţi în studiul consumului. În primul rând lipsa surselor directe. Într-un mediu în care analfabetismul era aproape universal, nu ar trebui să ne mire că singurele înregistrări ale consumului au venit multă vreme partea mănăstirilor, boierilor sau negustorilor. Combinate cu descrieri de călători, pot sta la baza unei istorii culturale, dar și sociale a consumului[11]. Rapoartele și relatările medicilor, precum și anchetele legate de nutriţie pot servi la scrierea unei istorii

[7] G. Retegan, *Istoria statisticii agricole a României înainte de 1860*, în *Din istoria statisticii românești*, Direcţia Generală de Statistică, 1969, p. 317–320.

[8] D. Luchian, *Documente folosite în statistica agricolă între anii 1880–1890*, în *Din istoria statisticii românești*, Direcţia Generală de Statistică, 1969, p. 335–340.

[9] C. Bărbulescu, *op. cit.*, p. 127.

[10] *Ibidem*, p. 126–127.

[11] V. Barbu, *The "Emperor's Pantry": Food, Fasting and Feasting in Wallachia (17th–18th Centuries)*, în A. Jianu, V. Barbu (ed.), *Earthly delights: economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, Brill, Leiden-Boston, 2018, p. 217–267; M. M. Székely, *Food and Culinary Practices in 17th-Century Moldavia: Tastes, Techniques, Choices*, în A. Jianu, V. Barbu (ed.), *Earthly delights: economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, Brill, Leiden-Boston, 2018, p. 170–216.

https://biblioteca-digitala.ro

instituţionale şi medicale, după modelul oferit de Constantin Bărbulescu. Acelaşi autor poate fi luat ca exemplu pentru aprofundarea studiului consumului, pentru că în lucrarea sa completează cunoaşterea ramificaţiilor medicale şi instituţionale cu precizări cantitative, care repun în valoare datele culese de administraţie sau medici. Ori, în acest stadiu, datele şi statisticile legate de consum au fost cel mai puţin folosite. Considerăm, deci, că orice aprofundare a subiectului nu ar trebui să neglijeze dimensiunea empirică a studiului. Reintroducerea în circuitul istoric a datelor culese în epocă şi reexaminarea lor după noi metode ar putea da mai multe roade. Ar putea:

• Să confere cunoaşterii consumului o dimensiune concretă: să ştim, fie şi aproximativ, nu doar ce se consuma, ci şi cât se consuma. Toate descrierile epocii, preluate apoi de istorici, sunt fără excepţie construite în jurul unor aprecieri de natură cantitativă, dar fără a fi însoţite de demonstraţii şi exemple cantitative. Ştim că se consumau *multe* legume, plante, şi *puţină* carne. Dar ce însemna *mult* şi *puţin*?

• Să repună în dezbatere contradicţiile găsite de medici în primele anchete nutriţioniste. Îşi pot găsi o justificare valorile mai mari din unele judeţe? Sau, din contră, putem confirma că reflectă eronat realitatea, că sunt rezultatul erorii şi nepriceperii în culegerea datelor? Lărgind acest orizont, ne putem întreba:

– Cât de diversă, sau, din contră, de uniformă era lumea rurală din punctul de vedere al consumului alimentar?

– Cum a evoluat de-a lungul timpului consumul în mediul rural şi în ce fel era legat de marile evoluţii economice şi sociale? Cum a fost influenţat de războaie, ocupaţii, de liberalizarea comerţului în 1828, de schimbarea legislaţiei agrare din 1831/2 şi 1851, de împroprietărirea din 1864 şi de sărăcirea ţărănimii care a urmat? Ce ne poate spune consumul despre marile procese socio-economice?

Tocmai pentru că recensămintele şi listele specifice au fost categoria de surse cea mai puţin exploatată, revizitarea lor pune probleme noi legate de cadrul de lucru ştiinţific. În funcţie de epocă sau de natura informaţiei, ele pot fi folosite în diverse feluri şi scopuri.

Pentru o acoperire mai generală, dar particularizată pe medii de locuire (urban/rural), cea mai accesibilă abordare este aceea de a folosi drept indicatori indirecţi cei extraşi din statisticile vremii legate de resurse şi producţie. De exemplu: numărul de animale raportat la populaţie (per capita). Istorici precum Violeta Barbu au apelat la consideraţii generale legate de agricultură pentru a deduce ce se putea consuma la un moment dat, ce materii erau valabile. Integrarea statisticii şi geografiei istorice ar permite acelaşi lucru,

https://biblioteca-digitala.ro

dar în termeni mai concreţi. Premisa fundamentală este că zone mai bogate în producţie agricolă vor avea inevitabil și un consum mai crescut. Desigur, nu toate produsele recenzate în anumite zone serveau drept hrană: animalele mari erau întrebuinţate pentru munca câmpului, transport sau comerţ, animalele mici pentru lapte, lână sau comerţ, cerealele de asemenea pentru comerţ etc. Totuși, o abundenţă de astfel de resurse ar fi atras și venituri mai mari, și, în consecinţă un consum mai bogat. Astfel, deși folosirea indicatorilor „proxy" nu ne arată cât se consuma, ne poate arăta în ce zone se consuma mai mult sau mai puţin. Ne poate arăta de asemenea de ce materii era legat consumul în anumite regiuni, în funcţie de specificul economic mai pronunţat: pastoral, viticol, horticol, legumicol etc. Urmând această direcţie, istoria consumului este strâns legată de istoria economică și agrară, la rândul lor sub-dezvoltate din punctul de vedere al metodelor cantitative. Odată cu acest gol istoriografic, vine însă și posibilitatea inovaţiei, avantajul considerabil de a accesa surse care s-au păstrat pentru fiecare deceniu de după 1830, unele la nivel de sat, altele chiar de individ.

În continuare, părăsind abordarea indirectă prin intermediul istoriei agrare, istoricul se poate angaja într-un proces mai complex de reconstituire, utilizând sursele administrative care privesc consumul în mod direct. Teoretic, se poate încerca folosirea lor pentru raportarea consumului la populaţie, ceea ce ne-ar da o imagine și mai precisă a realităţilor epocii și ne-ar permite să le comparăm cu cele de azi sau cu cele pentru alte contexte istorice. Practic, însă, urmând acest obiectiv, vom întâlni capcane metodologice la fiecare pas.

De cele mai multe ori sursele administrative nu includ toate articolele consumate, și este înţeles de ce: pentru că ele erau multe și variate, iar capacitatea de colectare și centralizare era oricum redusă. Astfel, în ochii administraţiei din secolul al XIX-lea (principatele române și mai târziu România), înregistrarea consumului trebuia redusă la esenţă, adică la ceea ce azi am considera materii prime: animale și culturi agricole. Ce este și mai descurajator este că nu toate recensămintele economice reprezintă partea de consum într-o categorie distinctă, în unele cazuri cifrele respective sunt centralizate alături de cele pentru comerţ. Astfel este cazul statisticilor agricole ale ministerului de interne din perioada regulamentară (Anexa 1).

Din fericire, au existat și operaţiuni în care consumul este bine individualizat, și în care au fost incluse și produse, nu doar materii prime. Astfel, putem centraliza datele pentru un anumit teritoriu, obţinând cu aproximaţie cantităţile totale consumate. Dar chiar și acestea pun unele probleme de compatibilitate ştiinţifică. Nu putem întrebuinţa datele fără ca ele să treacă

https://biblioteca-digitala.ro

prin mai multe filtre de conversie şi adaptare, în funcţie de obiectivul dorit, după cum urmează:

• **Raportarea lor la populaţie a datelor brute** se poate face relativ uşor. De obicei, acolo unde avem date despre consum, avem pentru ani apropiaţi şi diferite date sau estimări geografice, fie că este vorba de contribuabili sau de întreaga populaţie. Însă, pentru a face cercetarea mai relevantă, este nevoie:

• **Raportarea la populaţie a datelor convertite** în unităţi de măsură actuale, făcând astfel calculele compatibile cu cele de azi sau estimate pentru alte spaţii istorice. Această procedură este de departe cea mai complicată, în primul rând pentru că unele articole nu sunt redate sub formă de cantităţi, ci sub formă de mulţimi. De exemplu, în cazul animalelor şi păsărilor avem numărul lor, nu masa cărnii consumate. Singura soluţie în astfel de cazuri este de a calcula cantitatea de produs alimentar ce putea fi extrasă din articolele respective, pornind de la estimări ipotetice ale masei medii. Dacă ştim masa medie pe care ar fi avut-o în epocă exemplarele fiecărei specii de animal sau pasăre, dacă ştim de asemenea proporţia masei consumabile, atunci putem deduce ipotetic câtă carne era valabilă pentru consum imediat. Aceasta invită către interdisciplinaritate, către specializarea istoricului în probleme de agronomie şi zoologie istorică, care la rândul lor pot face apel către arheologie.

În al doilea rând, chiar dacă avem cantităţile articolelor, uneori nu este suficient doar să aplicăm o simplă formulă de conversie, din unităţile vechi în cele actuale, pentru că cele dintâi vin cu propriul set de capcane. Pot crea confuzie unităţile omonime care erau folosite pentru dimensiuni diferite, şi nu e cazul doar consumului. Stânjenii se aplicau atât lungimii cât şi suprafeţei (cu sau fără menţiunea *pătrat*), ocalele şi merţele puteau fi valabile atât pentru volum, cât şi pentru masă. Din capul locului trebuie clarificată dimensiunea referenţiată în fiecare caz.

În al treilea rând, chiar dacă ne este cunoscută dimensiunea articolelor şi o putem transpune în sistemul metric, aceasta se poate dovedi irelevantă, pentru că nu îşi găseşte termen de comparaţie în câmpul ştiinţific mai larg. Aici, cel mai bun exemplu este poate cel al culturilor agricole. Sămânţa şi rodul erau măsurate în volum, pe când azi cantităţile consumate se dau de obicei în masă. Aşadar, şi în cazul lor e nevoie de încă un proces de conversie, folosindu-ne de densitatea aproximativă a seminţelor diferitelor soiuri de cultură. Ca în cazul animalelor, aceasta reclamă cunoştinţe ce ţin de domeniul agronomiei istorice: proprietăţile boabelor, mărimea şi greutatea lor, forma în care erau măsurate la recoltă (cu tulpină sau sub formă de boabe).

https://biblioteca-digitala.ro

Dacă putem parcurge cu succes toate acestea, putem rămâne însă cu impedimente care se pot dovedi de necorectat, precum aproximări mai mari sau mai mici făcute de recenzorul din epocă.

În continuare vom explora un studiu de caz menit să atragă atenţia asupra acestor opţiuni şi probleme metodologice.

Studiu de caz: ocolul Stavnic la 1859. Surse, context istoric şi cadru de lucru

Anul 1859 vede începutul uniunii dintre Ţara Românească şi Moldova. Cele mai multe instituţii rămân separate, fiecare principat păstrându-şi guvernul, ministerele. Unirea în acest an însemna însă că cele două guverne îşi desfăşurau o activitate sincronizată, către aceleaşi reforme administrative şi sociale. Astfel, în cadrul fiecărui minister de interne a fost înfiinţat câte un oficiu statistic. Ca principii fundamentale, aceste oficii funcţionau precum secţiile statistice de mai înainte: coordonau lucrări de rutină care priveau o gamă largă de aspecte: mişcarea populaţiei, preţuri, importuri, exporturi, producţie agrară etc. Adunarea datelor a continuat să rămână sarcina reprezentanţilor sau aleşilor locali (a primarilor, după legea comunelor din 1864). La fel ca înainte, oficiile puteau demara lucrări de amploare la cererea sau sub directa supraveghere a guvernului sau principelui. Însă, de acum statistica oficială a căpătat reprezentanţi la nivel regional, adică *raportorii* şi *revizorii*, câte unul pentru fiecare judeţ (Ţara Românească), respectiv ţinut (Moldova)[12].

La foarte scurt timp după formare, oficiile au primit ordin să facă recensăminte generale. În Moldova, amploarea recensământului a depăşit cu mult lucrările anterioare ale statisticii moldoveneşti. Pe de o parte, introducând articole noi, pe de alta, reunind şi extinzând practici deja urmate. Complexitatea acestei lucrări este dată de faptul că nu s-a înregistrat doar populaţia, aşa cum acest recensământ este foarte des citat şi descris. În schimb, a acoperit şi economia, dar şi moşiile, folosind un total de 33 formulare (tabele tipărite), un număr record pentru recensămintele istorice româneşti. Înregistrarea s-a făcut astfel:

1) Indivizii, au fost înscrişi:

– Nominal, în formularele VII-XIX, fiecare din acestea fiind rezervat unei categorii de populaţie (în ordinea consecutivă, începând cu VII: clerul

[12] Pentru modul de organizare a oficiilor şi documente legate de înfiinţarea lor, vezi M. Mănescu, *Centum decem anni statisticae Romaniae*, în *Din istoria statisticii româneşti*, Bucureşti, Direcţia Generală de Statistică, 1969, p. 7–35.

https://biblioteca-digitala.ro

de mir, călugării, cultivatorii, dezrobiţii, foştii nobili, foştii scutiţi de taxe, evreii pământeni, supușii străini, orfanii). Aceste formulare fac din această operaţiune primul recensământ modern al populaţiei din istoria principatului Moldovei. Adică, prima dată când s-a dispus înregistrarea după nume a tuturor locuitorilor. Inovaţia nu se oprește aici, formularele introducând pentru prima dată înscrierea la nivelul întregii populaţii a venitului, a valorii bunurilor mobile și imobile, a religiei și alfabetizării. Pe lângă aceste elemente, ce erau comune tuturor formularelor de populaţie, fiecare conţinea și rubrici specifice, înc are nu vom intra acum în detaliu.

– Prin referinţă, în formularele XXI, XXIII și XXIV. Aici nu s-au trecut numele locuitorilor, ci doar numere corespunzătoare casei din formularele VII-XIX. În schimb, rubricile au acoperit economia agrară: numărul și valoarea animalelor, pe categorii, cantitatea și valoarea seminţelor folosite și a recoltelor, precum și valoarea datoriilor.

2) Pământul a fost înregistrat în formularele I-III (moșii, păduri și vii), cu informaţii generale legate de dimensiuni, tipuri de folosinţă.

3) Economia moșierească în formularele IV, VI: valoarea suprafeţelor de pământ și venitul derivat de la acestea (pe moșie).

4) Finanţele comunale, pe sat, în formularul XXII, alături de starea proviziilor din magaziile de rezervă.

5) Stabilimente și obiective economice precum velniţele, manufacturile și gropile de păcură au fost acoperite fiecare, pe unitate, în câte un formular: V, XXV și XXVI.

6) Consumul alimentar și textil al locuitorilor, pe localitate, în formularele XXVII și XXVIII

7) Comerţul, tot pe localitate în formularele XXIX-XXXI.

Recenzarea de teren a durat din vara lui 1859 până în primele luni ale anului următor, iar o parte din informaţii au fost centralizate și publicate în *Lucrări statistice făcute în anii 1859–1860*, Iași, Tipografia Adolf Bermann, 1861. Subliniem faptul că doar o parte din rezultate au văzut lumina tiparului. S-a pus accentul pe numărul populaţiei pe diversele categorii recenzate și pe starea lor civilă, precum și pe producţia agrară pe ţinuturi. Informaţii cu totul rare și importante, precum avere, venit, consum, transporturi etc., au rămas în afara publicaţiei. Deci, pentru a valorifica tuturor celor culese de recenzori, ar trebui să ne îndreptăm către formularele originale. Dintre acestea foarte puţine s-au păstrat. Ne sunt cunoscute cele care cuprind o bună parte din populaţia rurală a ţinutului Iași, pentru satul Bălţaţi din Vaslui[13],

[13] SJAN Vaslui, fond Primăria Comunei Bălţaţi, dosar 1/1859.

https://biblioteca-digitala.ro

și pentru o parte din orașul Piatra Neamţ[14]. Cele pentru Iași sunt păstrate la Serviciul Judeţean al Arhivelor Naţionale Iași, fondul Isprăvnicia ţinutului Iași, și au ieșit recent la iveală, în anul 2017, mulţumită eforturilor arhivistei Ina Chirilă, care le-a identificat pe cele absente din evidenţele publice și le-a inventariat. Putem spune însă că gradul de valorificare știinţifică este foarte mic, în unele privinţe aproape inexistent, și putem constata aceasta nu doar pentru materialul intrat recent în circuitul public, ci și pentru cel care era deja accesibil. Până astăzi au fost valorificate formularele pentru populaţie a zece sate de Ecaterina Negruţi[15] într-un demers de analiză a structurii demografice. La rândul nostru am folosit întregul material pentru a analiza starea civilă[16], cel pentru ocoalele Stavnic și Codru în studiul gospodăriilor[17]; pentru ca ocolul Stavnic să-l cercetăm și din perspectiva relaţiilor agrare[18].

În acest studiu ne vom limita la populaţia rurală a ţinutului Iași, fiind partea cea mai consistentă a informaţiilor pe care le-am cules, din punct de vedere geografic și demografic. Am transcris întregul material la care am avut acces, sub forma unei baze de date. Aceasta cuprinde 126 de sate, respectiv 43337 locuitori, reprezentând aprox. 58% din populaţia rurală înregistrată a ţinutului (de 74223 locuitori[19]). Însă, dintr-un motiv pe care nu l-am putut desluși, foarte multe sate au material incomplet, adică nu au toate formularele stabilite de Ministerul de Interne și Oficiul de Statistică. De fapt, am identificat doar 46 de sate cu formulare tip XXVII, din care o bună parte – 26 – se aflau în ocolul Stavnic. Din nou, pentru a menţine consistenţa acestui studiu de caz, am redus materialul folosit doar la această unitate administrativă[20]. Alte motive, pe care le vom explica mai jos, au contribuit de asemenea la această decizie.

---

[14] SJAN Neamţ, fond Primăria Piatra-Neamţ, dosare 6/1859 și 8/1859.

[15] E. Negruţi, *Satul moldovenesc în prima jumătate a secolului al XIX-lea: contribuţii demografice*, Iași, Universitatea „Al. I. Cuza" Iași, Iași, 1984.

[16] B. Mateescu, *Marriage and Family Life of Romanians and Roma: Aspects Reflected in the First Two Modern Romanian Censuses*, în *Martor*, 25 (2020), p. 37–58.

[17] B. Mateescu, *The structure of rural households in 19th century Moldavia and Wallachia: approaching old censuses, revisiting paradigms*, în *New Europe College Ștefan Odobleja Program Yearbook*, 2019, p. 167–196.

[18] Idem, *Chestiunea agrară în anul unirii. Compararea obligaţiilor clăcășești cu averea și venitul clăcașilor*, în P. Zahariuc, B. Ceobanu (coord.), *160 de ani de la Unirea Principatelor. Oameni, fapte și idei din domnia lui Alexandru Ioan Cuza*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2021, p. 395–446.

[19] *Ibidem*, p. 123.

[20] Formularele pentru acest ocol sunt legate în registre, fiecare conţinând unul sau mai multe sate, după cum urmează: SJAN Iași, fond Isprăvnicia ţinutului Iași, anul 1859, registrele: 4958 (Mironeasa și Hadâmbu), 4959 (Voinești, Sperieţi, Cucuteni și Cogeasca Nouă),

https://biblioteca-digitala.ro

Ocolul Stavnic se întindea în Sud-Estul orașului Iași, din colinele învecinate și până în Podișul Sacovăț, ai cărui codri despărţeau ţinuturile Iași și Vaslui. Avea 31 de sate, înșirate de-a lungul unor curele. Pe înălţimile ce privesc șesul Bahluiului își aveau vetrele Hăsnășeni, Cogeasca Veche, Cucuteni, Uricani, Găureni, Miroslava și Balciu cu Ezăreni. La poalele podișului erau Horlești (Catolici și Domniţei), Lungani (de Sus și de Jos), Voinești, Mânjești și Budești; iar pe podiș se aflau Stavnic, Hadâmbu, Mironeasa și Mogoșești (Petrești și Frumoasei). Aproape de Bahlui și de drumul Iași-Roman se aflau alte două: Cogeasca Nouă și Liţcanii Vechi cu Brătulenii.

Aceste așezări se aflau pe 18 moșii, ce aparţineau Bisericii și mai multor familii boierești. Epitropia Sfântului Mormânt stăpânea moșiile Mironeasa (cu satele Mironeasa și Hadâmbu) și Vorovești, în timp ce Episcopia Catolică deţinea Horleștii Catolici iar Epitropia Seminarului de la Socola avea trei sate: Găureni, Balciu și Iezăreni. Alte așezăminte bisericești erau mănăstirea Galata (cu Mânjești, Budești și Mogoșeștii Petrești) și Epitropia Sf. Spiridon (satul Stavnic). Nu vom aminti toţi proprietarii „particulari", doar familiile din care făceau parte: Beldiman (moșia Miroslava-Beldiman și Cornești), Ghica (Hăsnășeni, Uricani), Catargiu (Lunganii de Sus), Negruţi (Voinești) și altele.

Proprietatea asupra acestor moșii era aproape mereu însoţită de folosirea directă a unei părţi din pământ de către stăpânii sau arendașii lor. Spre deosebire Țara Românească, unde cea mai mare parte a pământului era închiriat ţăranilor, în Moldova putem vorbi de o gospodărie moșierească, ce folosea propriile resurse, pe lângă munca datorată de ţăranii clăcași – este ceea ce istoricii au numit rezervă[21]. Aceasta putea lua două forme. Puteam avea o exploatare intensivă și regulată, în care cei care gestionau moșia locuiau acolo, deţineau inventar agricol, angajau muncitori.

* * *

Așadar, pentru consum au fost alocate două formulare: XXVII pentru mediul rural, respectiv XXVIII pentru mediul urban. În ambele, unitatea

4961 (Horleştii Catolici, Lunganii de Sus și de Jos), 4962 (Vocoteştii lui Radu și Mânjești), 4963 (Horleştii Domniţei și Hăsnășeni), 4964 (Mogoșeștii Frumoasei), 4965 (Ciurbești și Cornești), 4966 (Liţcanii Vechi cu Brătulenii, Vorovești), 4967 (Miroslava, Balciu cu Ezăreni), 5047 (Stavnic), 5048 (Dârjani și Scopoșeni), 5049 (Cogeasca Veche și Bogdănești), 5050 (Găureni și Uricani), 5051 (Budeștii cu Speteni și Mogoșeștii Petrești). Din câte ne putem da seama, nu s-a păstrat material pentru satele Vocoteștii-Turbătești și Proselnici.

[21] I. Corfus, *Agricultura in Țările Române 1848–1864*, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1982.

https://biblioteca-digitala.ro

de recenzare era satul. Ele au fost concepute pentru a acoperi acest subiect într-un sens larg, de la alimente la vestimentaţie, de la materii prime la produse finite. Astfel, erau patru secţiuni: culturi agricole; animale; produse alimentare, alcoolice și altele; și produse vestimentare. Pentru că în studiul de caz vom folosi doar formulare pentru mediul rural, mai jos ne vom concentra doar pe rubricile formularului XXVII. Formularul era împărţit astfel:

• „Pănele" – în epocă, acest cuvânt se referea mai ales la produse agricole din care se putea fabrica făină sau mălai. Aici, se referă la culturi agricole într-un sens mai larg, fiecare din următoarele categorii având propria rubrică: grâu, porumb („păpușoi"), secară, orz și ovăz (într-o singură rubrică), mei („pasat), in, cânepă și cartofi. Toate valorile trebuiau exprimate în chile.

• „Vitele" – în fapt, animale de jug și de pășune (o parte din ele): boi, vaci, oi și capre (împreună), miei și porci („mascuri") – se dă numărul lor.

• „Osăbite obiecte" – diverse produse de consum:

– Băuturi: vin și rachiu, în vedre;

– Lactate: unt (în ocale) și brânză (în vedre);

– Pește, în ocale;

– Sare, în ocale;

– Ulei („oloi"), în ocale;

– Alte produse (fiecare în propria rubrică): lemne – în stânjeni; tutun și ceară, în ocale.

• Haine, secţiune subdivizată în două categorii, în funcţie de provenienţă: „din țeară", adică fabricate în țară; și „de afară", adică importate.

Faţă de majoritatea surselor care provin din această epocă, aceste formulare au fost gândite astfel încât să conţină informaţie nu doar detaliată, cât și foarte rară. Nu se întâmplă des ca istoricul să aibă acces la date despre alimente și confecţii. Cum însă orice sursă istorică are defectele sale, despre ale celei de faţă vom vorbi mai jos.

* * *

În continuare ar trebui să elaborăm despre metodologia folosită de recenzor pentru a defini obiectele din formular și a măsura valorile înscrise. Din păcate, în acest aspect crucial cercetării, discuţia pe care o propunem va fi una scurtă, pentru că nu ştim exact ce procedee s-au urmat. Instrucţiile emise de guvern, ca și în multe alte privinţe, au fost prea generale pentru a servi drept ghid propriu-zis pentru „comisarii" de pe teren. Practic, pentru sate, instrucţiunile nu aduc nimic nou faţă de ceea ce poate fi dedus doar din

https://biblioteca-digitala.ro

descrierea formularelor. Doar pentru mediul urban s-a dispus ca recenzarea să fie bazată și pe celelalte instrumente administrative existente (evidenţe comerciale, agricole):

> „Art. 66. În tabloul No. XXVII [sate] se va arăta consumaţia în sate, în păni, vite și alte obiecte.
> Art. 67. În tabloul No. XXVIII [orașe și târguri] se va arăta consumaţia în tărguri, a căreia cătime se va cunoaște nu numai din ceea ce au adus ţeranii, dar și din arăturile șefilor de bresle și corporaţii și din veniturile municipale ce se alcătuesc din dările ce se plătesc la întrarea productelor în tărguri. În tărguri se va însemna pănea și carnea consumată la pitării și căsăpii, precum și lumănările la mungerii în cursul anului curent”[22].

Fără dispoziţii precise, măsurarea consumului a fost lăsat la priceperea și disciplina recenzorilor. Din fericire, în Stavnic, recenzorul Iancu Botez a înregistrat chiar mai mult decât i s-a cerut, incluzând în rubrica *Observaţii* notiţe despre păsări și articole vestimentare adiţionale, precum și mici fragmente despre metodologia sa. La satul Mironeasa găsim etalonul întrebuinţat pentru textile:

> „Pânză(tu)rile, postavurile și citurile s-au însămnat în bucăţi pe 40 coţ(i) fiecare; să mai consumă în sat ca la 160 părechi iţari, 120 căciuli și vro 60 pălării și ca la una mie păsari”[23].

La satul vecin, Hadâmbu, aflăm un detaliu foarte important, anume că cifrele pentru consum includ și gospodăria moșierească:

> „La consumaţie întră și parte(a) posesorului. Să mai trece și vro 50 părechi iţari, 120 căciuli și 20 pălări(i) și ca la una mie păsări”[24].

Chiar dacă comisarul nu și-a clarificat procedura de înregistrare și estimare pentru mai multe articole, rămâne, din câte știm, unul din cei mai riguroși comisari din ţinutul Iași. În plus, a notat și alte articole decât cele cerute în capul de tabel (dintre care păsările ne interesează în acest studiu).

---

[22] [Ministerul de Interne al Moldovei] *Povăţuiri pentru Catagrafia Moldovei, precedate de oarecare elemente de statistică și publicate de Direcţia Centrală de Statistică din Ministeriul Interior al Moldovei*, Tipografia Buciumul Român, Iași, 1859, p. 64. În această lucrare au fost publicate instrucţiunile de recenzare.
[23] SJAN Iași, Isprăvnicia ţinutului Iași, dos. 4958, f. 23.
[24] *Ibidem*, f. 41.

https://biblioteca-digitala.ro

Aceasta, ca și faptul că a adăugat și alte articole de consum pe lângă cele cerute, ne-a întărit decizia de a analiza ocolul Stavnic separat de celelalte.

Pe lângă cele mărturisite de Iancu Botez, ce putem afla despre calitatea informaţiei din aceste formulare? În primul rând este în mod clar vorba de estimări aproximative. Aceasta este indicată pe de o parte de lipsa fracţiilor (adică sunt trecute doar numere întregi), iar pe de alta de frecvenţa covârșitoare a numerelor „rotunde" (cele terminate în 0). Cu cât au fost rotunjite? Faţă de ce? Nu știm. Ne putem doar închipui că la baza aprecierilor ar fi putut sta întrebări adresate localnicilor, mai ales că și în alte privinţe notele marginale ale acestui șef de comisie dovedesc o cunoaștere mai intimă a gospodăriilor. În formularele de populaţie aflăm din rubrica Observaţii locurile de origine ale celor recent stabiliţi prin sate; ce proprietăţi imobile deţineau (nu doar valoarea lor, cum cerea formularul). În alte formulare sunt redate scurte pasaje despre formulele de calcul în evaluarea suprafeţelor de pământ, formule la rândul lor inspirate din preţurile locale. În formularele agricole sunt marcaţi cei care locuiau în case deţinute de moșieri și al căror venit era constituit din salariu. Așadar, avem toate motivele să credem că autorul sursei a făcut eforturi considerabile pentru a asigura acurateţea și detaliul celor înscrise.

Chiar dacă datele ar fi exacte (și nu știm cât de exacte sunt), ele tot pot fi greu de folosit pentru că se aplică întregii comunităţi, ele nu sunt la nivel individual. Ori, o comunitate poate fi foarte diversă din punct de vedere economic, prea diversă pentru a fi reprezentată într-o singură cifră. Gospodăriile moșierilor consumau mult mai mult decât cele ale ţăranilor obișnuiţi, care la rândul lor aveau mai multe animale decât cele ale foștilor robi ce se aflau pe moșie.

Nu am putut separa cifrele pe categorii, în schimb am selectat patru sate în care gospodăria moșierească era absentă sau lucra pământul într-o măsură disproporţionat de mică faţă de săteni. Aceste sate sunt: Horleștii Catolici, Hăsnășeni, Liţcanii Vechi cu Brătulenii și Cucuteni.

* * *

Acestea fiind spuse, ce am urmărit în ancheta noastră?

Am fost motivaţi a răspunde la două întrebări de bază legate de consum:

1. Ce proporţie din resursele prezente în ocol erau destinate consumului? În ceea ce privește animalele: câte din cele deţinute erau destinate hranei, faţă de câte erau vândute și folosite pentru munci agricole sau transport? Pentru a răspunde la această întrebare a trebuit să completăm datele din

https://biblioteca-digitala.ro

formularul XXVII cu cele din formularele agricole (XXI, XXIII și XXIV). Mai jos dăm categoriile cu care am lucrat și sursa lor (numărul formularului în cifre romane și numărul rubricii în cifre arabe):

a. Boii: am extras numărul de boi de lucru (XXI–3, XXIII–6, XXIV–3), de boi consumaţi (XXVII–9). Cei aflaţi în crescătorii erau însumaţi alături de vaci sub denumirea generică de „vite albe” (XXI–7, XXIII–8, XXIV–5).

b. Vacile: am extras numărul de vaci consumate (XXVII–10) și aflate în cirezi/crescătorii (vezi mai sus).

c. Oile și caprele: cele consumate (XXVII–11) și cele aflate în turme/crescătorii (XXI–9, XXIII–10 și XXIV–7).

d. Porcii: cei consumaţi (XXVII–13) și cei crescuţi (XXI–11, XXIII–12 și XXIV–9).

În ceea ce privește recoltele, am vrut să știm în ce măsură acestea serveau consumului propriu și în ce măsură erau vândute. Astfel, am lucrat cu datele pentru:

a) Grâu, respectiv cantitatea consumată (XXVII–1) și cea recoltată (XXI–18, XXIII–20 și XXIV–17)

b) Porumbul, respectiv cantitatea consumată (XXVII–2) și cea produsă (XXI–22, XXIII–24 și XXIV–19).

2. **Ce cantităţi erau consumate, raportate la populaţie?** Am căutat să răspundem la această întrebare pe două căi. Prima, raportând la numărul populaţiei suma articolelor consumate, întocmai cum apar în recensământ, adică în unităţile de măsură respective. A doua, mai complicată, a fost să le convertim în unităţi folosite azi. Am procedat în felul următor:

i. Pentru valorile care exprimă cantităţi, am aplicat o conversie simplă, potrivit formulelor publicate de Nicolae Suţu[25] astfel: 1 oca-masă = 1,27815 kg; vadră = 15,873 l; 1 chilă = 380,952 l.

ii. Pentru culturi a trebuit să efectuăm două trepte de conversie. Prima, din chile în metri cubi, după formula 1 chilă = 380,952 l = 0.380952 m^3. Apoi, din volum în masă. Pentru grâu am considerat că recolta a fost măsurată în formă de sămânţă, nu ca snopi sau claie. Astfel, am calculat masa luând ca etaloane valorile medii date în lucrările de agronomie. Pentru grâu ne-am folosit de greutatea hectolitrică rezultată în urma cercetărilor lui Alexandru Zaharia de la început de secol XX. Acesta arată că greutatea hectolitrică a grâului românesc era de 75–78 kg[26], ceea ce ar însemna 750–780 kg per m^3 –

[25] N. Suţu, *Notiţii Statistice asupra Moldaviei,* Buciumul român, Iași, 1852, p. 140 și 141.

[26] A. Zaharia, *Grâul românesc. Recoltele anilor 1900–1910*, Albert Baer, București, 1910, p. 12–13.

https://biblioteca-digitala.ro

am folosit valoarea de 750 kg/m^{3}ca etalon pentru 1859. Pentru porumb am considerat că recolta se referă nu la boabe, ci la știuleţi. Negăsind însă evaluări apropiate epocii, am luat drept reper indicatorii agricoli minimi folosiţi în anii 1960[27], respectiv 400 kg per m^3. În boabe, aceasta ar însemna aprox. 300 kg pentru fiecare metru cub convertit din chile.

Asemănător a trebuit procedat și în cazul animalelor. Pentru a le echivala numărul lor în masă, a trebuit să considerăm valori medii ipotetice pentru masa lor vie și pentru randamentul la tăiere[28]. În ambele cazuri am considerat că valorile trebuie să fi fost mai mici decât în ziua de astăzi, astfel încât am ales etaloane mai scăzute, după cum este arătat în tabelul de mai jos:

Animalele, așa cum apar în recensământ	Masa medie azi		Masă medie ipotetică folosită pentru 1859	
	Masa vie (kg)	Randamentul la tăiere (%)	Masa vie (kg)	Randamentul la tăiere (%)
Boi	500–650	50–60	400	40
Vaci	500–650	50–60	400	40
Oi și capre	40–60	40	40	35
Miei	20–25	50	19	35
Porci	80–100	75	70	60
Păsări	3–5	80	2,5	70

Timpul nu ne-a permis să elaborăm și asupra altor categorii de consum prezente în formular: sare, tutun, cânepă și altele.

Rezultate

Vitele. Aproape jumătate din ele (44%) erau folosite pentru lucrul pământului, în timp ce jumătate (51%) erau de „tamazlâc”. Adică, erau crescute, fie în gospodăriile sătenilor (45% din total), fie în cele „proprietărești” sau în alte cirezi (6%). Putem presupune că erau păstrate pentru diverse trebuinţe: pentru lapte, pentru carne, pentru a fi vândute, pentru a fi dăruite ca zestre sau a fi integrate în producţia agricolă – figura 1. Animalele mici (oi, capre și porci prezintă o situaţie similară, în care cele mai multe (patru cincimi) aparţineau sătenilor – figura 2.

[27] A. Nistor, E. Manughevici (coord.) *Agenda Agricolă,* Redacţia Revistelor Agricole, București, 1968, p. 533.

[28] Randamentul la tăiere reprezintă proporţia carcasei din masa animalului viu.

https://biblioteca-digitala.ro

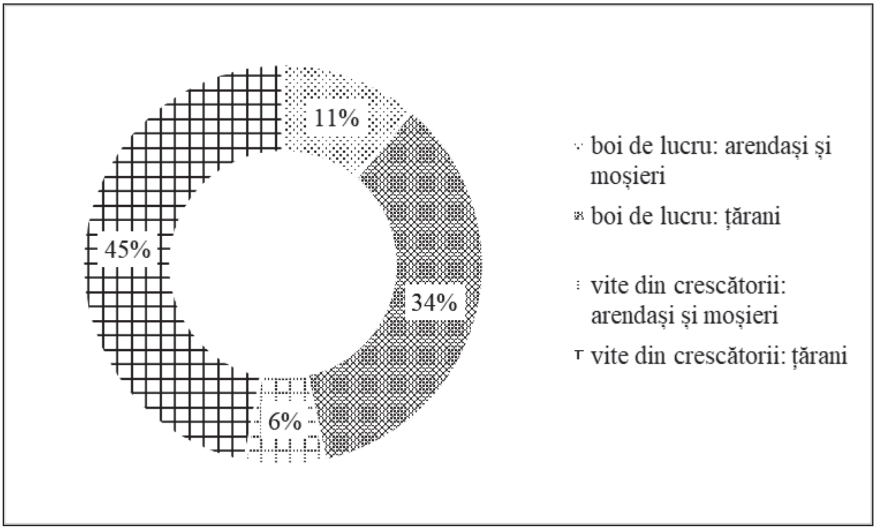


Fig. 1 . Ocolul Stavnic, ţinutul Iași, 1859. Proporţia vitelor (boi și vaci) după proprietari și folosirea lor.

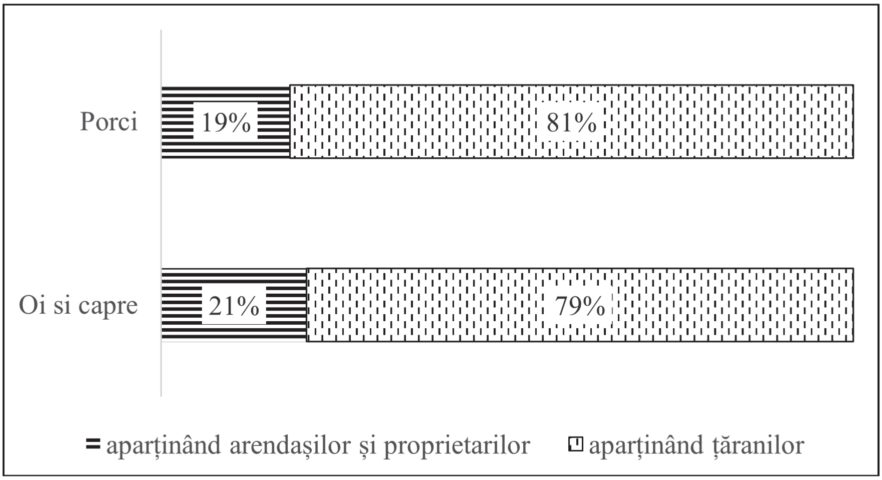


Fig. 2. Proporţia oilor, caprelor și porcilor, în funcţie de tipul de proprietar.

Mai departe să privim procentul animalelor care erau destinate consumului. După cum ne-am aștepta, foarte puţine din vitele mari erau sacrificate, echivalând nu mai mult de 5% din total (Fig. 3). Procentele sunt emblematice pentru o economie bazată pe agricultură slab tehnologizată, în care forţa motrice a animalelor juca un rol cheie, deci prioritatea în ceea ce privește o constituia munca câmpului, și mai puţin consumul. Comerţul

https://biblioteca-digitala.ro

cu vite, pe piața urbană internă cât și pe cea internaţională, probabil juca de asemenea un rol în a explica de ce atât de puţine erau consumate, raportate la total. Altfel stă situaţia în cazul animalelor mici înregistrate, adică oi, capre și porci. Deducem din aceleași calcule că majoritatea porcilor erau crescuţi pentru a fi consumaţi local, din moment ce procentul rezultat este deosebit de mare – 88%. În rândul oilor și caprelor, cele estimate de recenzor a fi consumate anual reprezentau doar o treime din total, dar tot semnificativ mai multe decât vitele (Fig. 3).

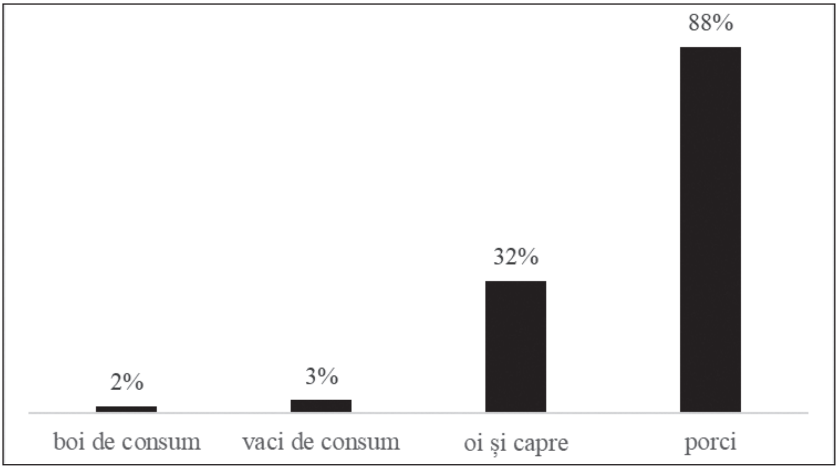


Fig. 3. Proporţia animalelor destinate pentru consum, calculată ca procent din totalul animalele înregistrate.

Culturile. În ceea ce privește culturile agricole, cifrele au fost parţial relevatoare, din cauza unor proporţii extreme care au ieși la iveală. În cazul grâului, recolta ţăranilor era infimă comparată cu cea a moşierilor: doar 98 de chile, faţă de 3368. Iar comparativ cu cel produs, doar foarte puţin pare să fi fost consumat – 394 chile (12% din total). Ambele procente sunt plauzibile și explicabile prin faptul că producţia de grâu era orientată către comerţ și era practicată mai ales de către moșieri. În cazul porumbului, însă, calculele ne-au arătat ceva neașteptat: consumul estimat depășea de peste patru ori rodul înregistrat: 11306 chile, faţă de doar 2412. Poate fi vorba de o eroare în sursa originală sau în calculele noastre, dar poate fi de asemenea și plauzibil, dacă ţinem cont că acelaşi recenzor lasă destule dovezi ale secetei și lăcustelor care a lovit ocolul în acea vară: „păpușoii de tot i-au mâncat lăcustile" (la satul Budești[29]), pentru a da un singur exemplu. Diferenţa de cifre poate fi

[29] SJAN Iași, Isprăvnicia Iași, dos. 5051, f. 17.

https://biblioteca-digitala.ro

interpretată ca diferența între recolta compromisă și ceea ce s-ar fi așteptat a fi un consum normal pentru acei ani. Sau, ar putea fi și o estimare aproape de adevăr, într-un scenariu în care în satele respective fie s-a cumpărat porumb din altă parte, fie s-a luat din magaziile de rezervă.

* * *

Ce cantităţi se consumau în raport cu populaţia? Vom începe cu coeficienţii bruţi, calculaţi folosind unităţile de măsură neconvertite.

Dintre vieţuitoare, cel mai mult erau sacrificate păsările. Potrivit calculelor noastre și a cifrelor rotunjite date de recenzor, se consumau anual 2,5 păsări per capita. În ciuda faptului că dintre porci mai mulţi erau destinaţi consumului decât comerţului – spre deosebire de oi și capre – vedem că, în medie, mai multe ovine și caprine erau sacrificate: 0,2 oi și capre, 0,3 miei, faţă de 0,2 porci. Conform așteptărilor, însă, vitele mari abia că se disting statistic: doar 0,009 boi și 0,018 vaci. Pe lângă acestea mai era consumată în medie o oca de pește.

Produse de origine animală prezente în formular mai erau brânza și untul, consumate în medie pe individ astfel: 0,9 vedre, respectiv 0,3 ocale.

Între materiile și produsele de origine vegetală, de departe ponderea importantă o avea porumbul, cu 1,01 chile per capita consumate într-un an. Era urmat nu de grâu, așa cum poate ne-am aștepta, ci alte trei categorii de plante: orzul și ovăzul pe de o parte, însumate, și cartoful, pe de alta – ambele categorii au dat, potrivit calculelor noastre, 0,12 chile/locuitor. Abia apoi venea grâul, mult sub orz și ovăz: 0,014 chile/locuitor, iar alte plante aveau o prezenţă și mai slabă în dieta săteanului din Stavnic: secară 0,001 chile, mei 0,009 chile.

Având în vedere aceste cantităţi, cum s-ar raporta ele la cele de astăzi? Ca observaţii generale, ele sunt în general mai mici decât cele actuale, cu rare excepţii. De asemenea, după cum ne-am aștepta din literatura de specialitate, o pondere disproporţionată o aveau produsele de origine vegetală. Dacă ţinem cont doar de materiile prime, fără a socoti articolele derivate (precum brânza și uleiul), atunci plantele constituie în jur de 80–85% din cantitatea consumată, procent valabil atât pentru ocolul ca întreg, cât și pentru satele luate ca etalon pentru consumul ţăranilor. Nu știm în ce măsură aceste rezultate ar putea fi schimbate dacă am include și produse care nu sunt prezente în recensământ, și care pot proveni din ambele surse (plante și animale): lapte, ouă, precum și fructe și alte legume decât cartoful. Este cert că într-o măsură ele s-ar anula reciproc, deci există posibilitatea ca, în mare,

https://biblioteca-digitala.ro

procentele prezentate să rămână neschimbate. În continuare vom descompune fiecare categorie în parte.

Dacă mămăliga era principala masă a ţăranului în ochii medicilor din a doua jumătate a secolului, în recensământul nostru, și potrivit metodelor de reconstrucţie ipotetică, porumbul (pe care l-am echivalat în boabe), ar reprezenta principala plantă consumată, din punct de vedere al cantității (cam două treimi din cantitatea totală de plante). Aceasta nu este surprinzător, dar trebuie să ţinem cont că produsele vegetale necuprinse în recensământ (fructe și legume), probabil că ar scădea din această pondere. Totodată remarcăm ponderea destul de mare a cartofului: 15% din masa de plante la nivelul întregului ocol, și între o cincime și un sfert în satele Horleştii Catolici, Liţcani și Cucuteni. De asemenea surprinzătoare este prezenţa aproape infimă a grâului, depășit chiar și de orz și ovăz. Faţă de ziua de azi, doar pentru porumb am obţinut valori mai ridicate la 1859.

Am găsit consumul de porumb (boabe) de atunci mai mare de trei ori decât cel estimat pentru anii recenţi de Institutul Naţional de Statistică: 125 kg/persoană la 1859, faţă de 39 kg/persoană în 2018[30]. Pentru valorile actuale vorbim de toate produsele derivate din porumb. Contrastul nu putea fi mai mare în cazul grâului, și e de aşteptat, din moment ce astăzi se consumă masiv produse de panificaţie pe bază de grâu. Faţă de 160kg/persoană de grâu și secară consumate azi, echivalentul acestui coeficient pe care l-am calculat pentru 1859 abia atinge 10kg pentru grâu, iar secara poate fi neglijată. În ceea ce privește cartoful, însă, cu toate că din nou avem un consum mai mic în trecut, disproporţia nu este atât de mare: 28 kg/persoană la 1859, faţă de 95–96 astăzi. În satul Horleştii Catolici consumul de atunci jumătate din cel de azi (53 kg/persoană), în timp ce în Hăsnășeni era mult mai mic (13kg/persoană).

În ceea ce privește carnea, potrivit statisticilor actuale, în 2018–2019 se consumau anual cam 76–77 kg de persoană[31]. Coeficientul calculat pentru 1859 are o valoare mai mică, de 23 kg. Așadar, consumul pentru acel an ar echivala aproape o treime din cel actual. Este mai puţin, dar, nu la fel de puţin pe cât poate ne-am aştepta dacă am citi unele mărturii istorice, care de plâng în termeni destul de dramatici lipsa aproape completă a cărnii de pe masa ţăranului. La acestea putem adăuga faptul că masa bazată pe carne era destul de variată. Carnea de porc era categoria cea mai consumată, dar nu în

[30] Institutul Naţional de Statistică, *Disponibilităţile de consum ale populaţiei, în anul 2019*, p. 13. https://insse.ro/cms/ro/tags/disponibilitatile-de-consum-ale-populatiei, consultat în octombrie 2021.

[31] Pentru acest coeficient și cele care urmează în paragraf, vezi *Ibidem*, p. 14.

https://biblioteca-digitala.ro

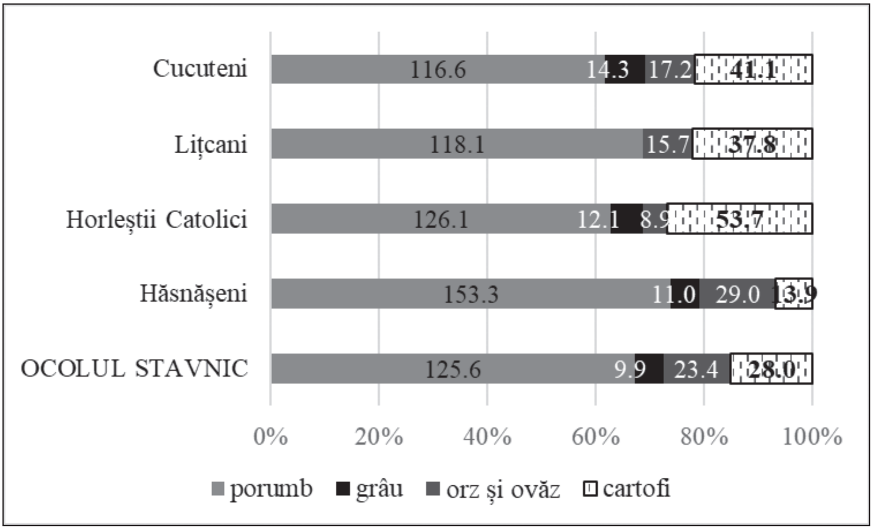


Fig. 4. Ocolul Stavnic și patru dintre satele sale, 1859. Cantitatea (kg) principalelor produse vegetale consumate, per locuitor, pe categorii. Calcul bazat pe estimarea recenzorului și pe etaloane ipotetice privind densitatea produselor recoltate.

proporţii covârșitoare, ci reprezentând aprox. 35% din masa de carne (figura 5). Adică aproape 8 kg/persoană (faţă de aproape 40 astăzi). Păsările constituiau o altă sursă importantă de hrană (19% din masa pe care am calculat-o), cu 4,4 kg/persoană, faţă de 26–27 astăzi. O altă categorie importantă erau ovinele și caprinele, care sunt și singura subcategorie de carne pentru care coeficientul pentru 1859 ne-a apărut mai mare decât cel actual: 5 kg de carne de oi, miei și capre, faţă de 2,2–2,4 din anii recenţi. Mai puţin se consumau pește și carne de vită, cu 1,4 kg, respectiv 4,4 kg/persoană, în ambele cazuri mai puţin decât azi.

În afară de carne, un alt produs de origine animală care se consuma într-o cantitate notabilă era brânza. Cele 0,9 vedre de individ ar însemna cu aproximaţie 15 l, deci un număr similar de kilograme.

Având diseminate cele mai importante surse de hrană, ce altceva mai consumau săteni recenzaţi la 1859? Băuturile alcoolice și ele au oferit unele surprize, dar nu lipsite de capcane și nuanţe. Între toate produsele și materiile analizate, vinul este unul din puţinele care atunci pare să fi fost consumat aproximativ la fel de mult ca în ziua de azi. Am obţinut în jur de 21 litri/persoană, faţă de 23 azi[32]. Rachiu se consuma mai puţin – 4 l/persoană. Aceste statistici pot fi interpretate în două sensuri. Primul privește strict

[32] Pentru vin, bere și băuturi distilate, vezi Institutul Naţional de Statistică, *Consumul de*

https://biblioteca-digitala.ro

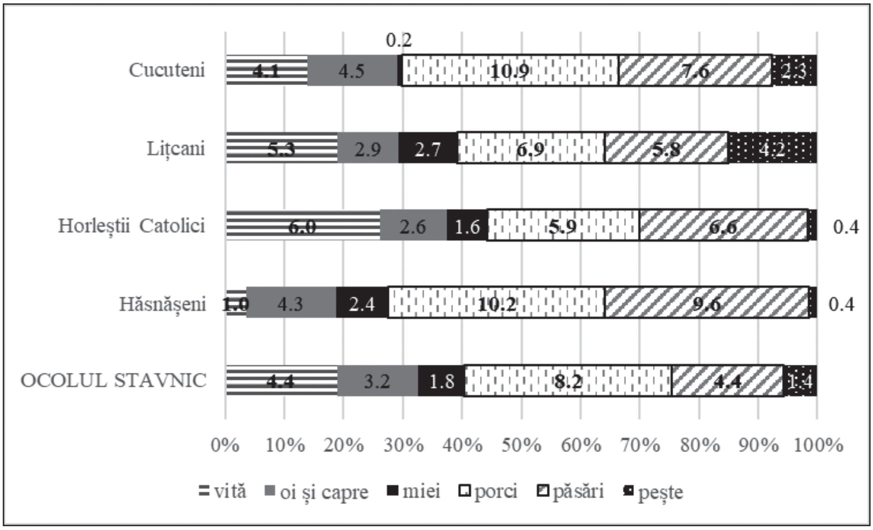


Fig. 5 . Ocolul Stavnic și patru dintre satele sale, 1859. Cantitatea de carne consumată (kg) per locuitor, pe categorii. Calcul bazat pe estimarea recenzorului și pe etaloane ipotetice privind masa medie a animalelor și randamentul la tăiere.

volumul băuturii, și conduce către ideea că, deși cifrele sunt apropiate, astăzi se consumă mai mulţi litri de băuturi alcoolice pentru că sunt mai variate, și mai accesibile. Berea singură se ridică la 90 l/persoană. Al doilea sens se referă nu la volumul de băutură, ci la volumul de alcool. Pentru că acesta variază extrem de mult de la un tip de produs la altul, statisticienii de azi măsoară consumul de alcool și potrivit unui coeficient numit *consum mediu locuitor-litri alcool 100%*. Acest coeficient ia în calcul cantitatea de alcool din lichidele respective, nu lichidul în general. Nu putem echivala formulele folosite cu estimări în plan istoric, din motive evidente. Dar, credem că este foarte probabil ca, dacă am lua în seamă doar volumul de alcool din băutură, discrepanţele dintre timpul istoric şi ziua de azi să fie mult mai mici. Pentru cei 90 l de bere, de exemplu, revin doar 4,5 l alcool–100%, conform Institutului Naţional de Statistică. Aceasta nu ar urca cu mult nivelul de consum faţă de cel valabil pentru 1859 doar pentru vin, presupunând că vinurile de azi și cele de atunci aveau o proporţie similară de alcool. Așadar, nu găsim exclus ca cercetări viitoare să găsească o constantă de-a lungul timpului din acest punct de vedere.

băuturi în anul 2018, p. 10. https://insse.ro/cms/ro/content/consumul-de-b%C4%83uturi-%C3%AEn-anul–2018, consultat în octombrie 2021.

https://biblioteca-digitala.ro

Alte produse se consumau în cantităţi mult mai mici faţă de azi, în parte pentru că atunci își găseau înlocuitori, neacoperiţi de recensământ. De exemplu, diferenţele cele mai mari le-am observat în cazul uleiului: doar 0,3 litri per locuitor – adică echivalentul a 2% din consumul actual. E ușor de imaginat că folosirea sa era redusă din cauza slabei tehnologii de fabricare, dar și, probabil pe fondul cererii mai reduse, în condiţiile în care untura era un substitut. Unt, în schimb, era mai des folosit. Cantităţile calculate echivalează 40% din cele de azi.

Concluzii

În sfera studiilor legate de lumea rurală a sec. XIX consumul alimentar reprezintă unul din subiectele pentru care studiul istoric încă face pași către multidisciplinaritate. Cândva dependent aproape exclusiv de relatările călătorilor străini, a fost recent îmbogăţit prin redescoperirea rapoartelor și lucrărilor medicilor din a doua jumătate a veacului. La rândul nostru am încercat să lărgim gama surselor și metodelor folosite către istoria cantitativă. Am privit către una din primele operaţiuni administrative în care consumul a fost înregistrat la sate, într-un sens mai larg: recensământul din 1859 din Moldova (mai exact, formularul XXVII); și am căutat răspunsul la o întrebare simplă: cât și ce se consuma atunci? Ca reper comparativ am luat statisticile actuale și am încercat să adaptăm statisticile istorice cât mai mult, astfel încât să facem informaţia comparabilă. Acest studiu este menit nu atât să dea răspuns răspicat, cât să pună în dezbatere acest tip de abordare, cu meritele și defectele ei. Dacă folosirea datelor poate pune studiul consumului în termeni mai concreţi, lipsiţi de tentaţia și nevoia generalizării și relativizării, ea nu vine fără propriile ambiguităţi și riscuri metodologice. Acestea se întind de la aproximarea înregistrării, până la aproximarea calculelor istoricului, care nu poate ocoli marile necunoscute cu care se confruntă: relativitatea unităţilor de măsură și caracteristicile animalelor și cerealelor din epocă (masă și mărime).

Am ales, de asemenea, o circumscripţie pentru care nu doar că s-a păstrat material, dar despre care putem spune că a fost recenzată cu mai mare grijă, faţă altele pentru care avem informaţii: ocolul Stavnic din ţinutul Iași, de 10256 locuitori.

Rezultatele obţinute au venit și să confirme și să infirme consideraţii generale adoptate de istorici. Am găsit într-adevăr preponderenţa masei de origine vegetală în dieta ţăranilor, porumbul ocupând un rol important, dar nu covârșitor. Pe de altă parte, nici produsele de origine animală nu pot fi

https://biblioteca-digitala.ro

ignorate, ridicându-se la o medie anuală de persoană de 30–45 kg. În ceea ce privește carnea, luând ca etaloane de calcul cele mai mici mase pe care am considerat că le-ar fi putut avea animalele estimate de recenzor a fi sacrificate anual, tot am obţinut valori care merg împotriva ideii că acest aliment lipsea aproape cu desăvârșire de la masa sătenilor. Cu o medie de 24 kg de persoană – chiar și în satele unde ograda moșierească ar fi contat mai puţin – suntem de părere că această cifră ar putea invita către o nuanţare a felului în care evaluăm consumul alimentar din mediul rural. Ne putem întreba dacă nu cumva acest consum chiar a scăzut către sfârșitul secolului, când lipsa cărnii e exprimată în termeni din ce în ce mai alarmiști.

https://biblioteca-digitala.ro

ANEXE

Anexa 1. Exemplu de cap tabel folosit în formularele tipărite ale statisticii agricole din Moldova, anii 1850. Rubricile originale sunt dispuse orizontal, mai jos le-am redat vertical.

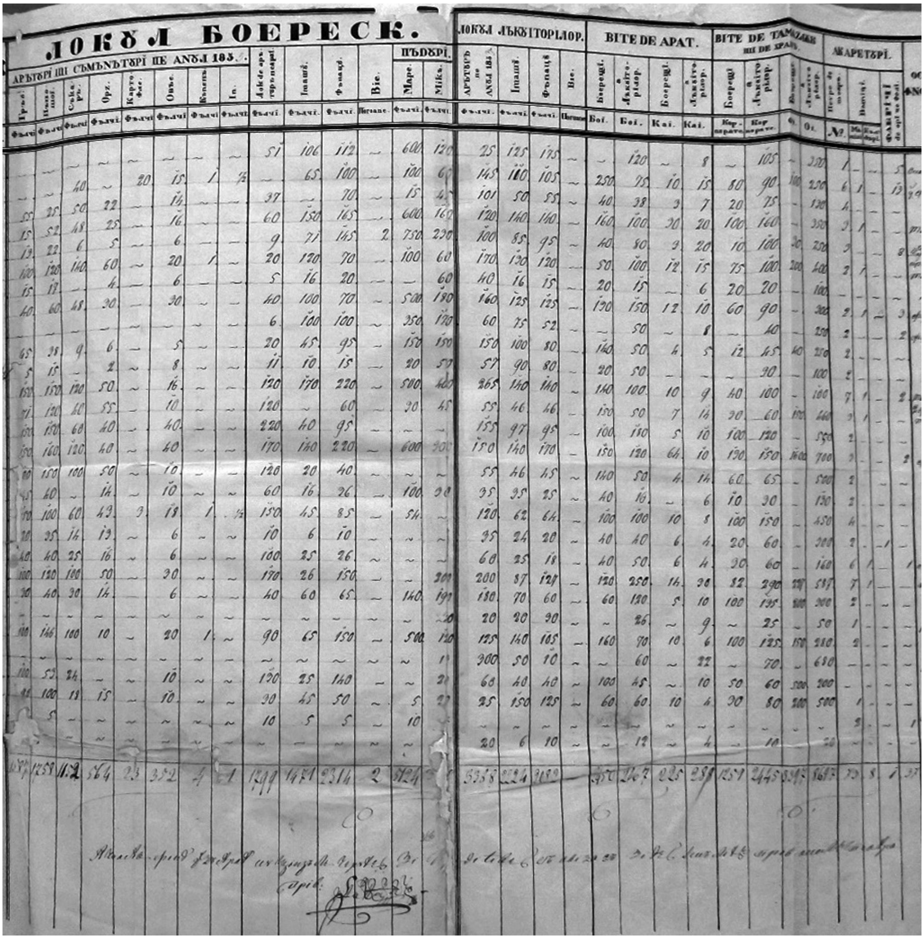
<table>
<tr><th>Ocolul</th><th colspan="3">Numirea satelor</th></tr>
<tr><td rowspan="14">Locul boeresc</td><td rowspan="8">Arături şi ămănături pe anul 185...*</td><td>grău</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>păpuşoi</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>săcară</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>orz</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>cartofe</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>ovăs</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>cănepă</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>in</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Loc de arătură nearat</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imaş</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Făneţ</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vie</td><td>Pogoane</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Păduri</td><td>Mare</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td>Mică</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Locul lăcuitorilor</td><td colspan="2">Arătură pe anul 185...</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Imaş</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fănaţ</td><td>Fălci</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vie</td><td>Pogoane</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Vite de arat</td><td colspan="2">Boereşti</td><td>Boi</td></tr>
<tr><td colspan="2">A lăcuitorilor</td><td>Boi</td></tr>
<tr><td colspan="2">boereşti</td><td>Cai</td></tr>
<tr><td colspan="2">A lăcuitorilor</td><td>Cai</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Vite de tamazlăc şi de hrană</td><td colspan="2">boereşti</td><td>Cornorate</td></tr>
<tr><td colspan="2">A lăcuitorilor</td><td>Cornorate</td></tr>
<tr><td colspan="2">Boereşti</td><td>Oi</td></tr>
<tr><td colspan="2">A lăcuitorilor</td><td>Oi</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Acareturi</td><td colspan="2">Petre de moară</td><td>No.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Velniţe
Căldări</td><td>Maşini</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Fabrici de orice fel</td></tr>
<tr><td colspan="4">Osebite însemnări</td></tr>
</table>

* Urma a fi completat de privighetorul de ocol.

Serviciul Judeţean al Arhivelor Naţionale Iaşi, fond Ministerul de Interne, tr. 1772, op. 2020, dos. 31020, f. 5 (tabelul pentru ocolul Piatra, ţinutul Neamţ).

https://biblioteca-digitala.ro

1. Formular sub formă de tabel folosit în statistica agricolă din Moldova (vezi capul de tabel anterior).



2. Capul de tabel al formularului *XXVII – Consumaţia în sate*, tipărit, folosit la recensământul din 1859 al Moldovei. Rubricile originale sunt dispuse orizontal, mai jos le-am redat vertical.

Districtul ... **Ocolul ...** **Satul ....**			
Pănele	Grău		chile
	Popuşoi		chile
	Secară		chile
	Orz şi ovăs		chile
	In		chile
	Cănepă		chile
	Pasat		chile
	Cartofe		chile
Vitele	Boi		No.
	Vaci		No.
	Oi, capre		No.
	Mei		No.
	Mascuri		No.
Osebite obiecte	Vin		Ved.*
	Rachiu		Ved.
	Tiutun		Ocă
	Unt		Ocă
	Brănză		Ved.
	Peşte		Ocă
	Ceară		Ocă
	Sare		Ocă
	Oloiu		Ocă
	Lemne		Stăn.**
Haine	De afară	Pănzării	No.
		Postavuri	No.
		Cituri	No.
	Din ţeară	Ciubote	No.
		Cojoace	No.
		Sumane	No.
Observaţii			

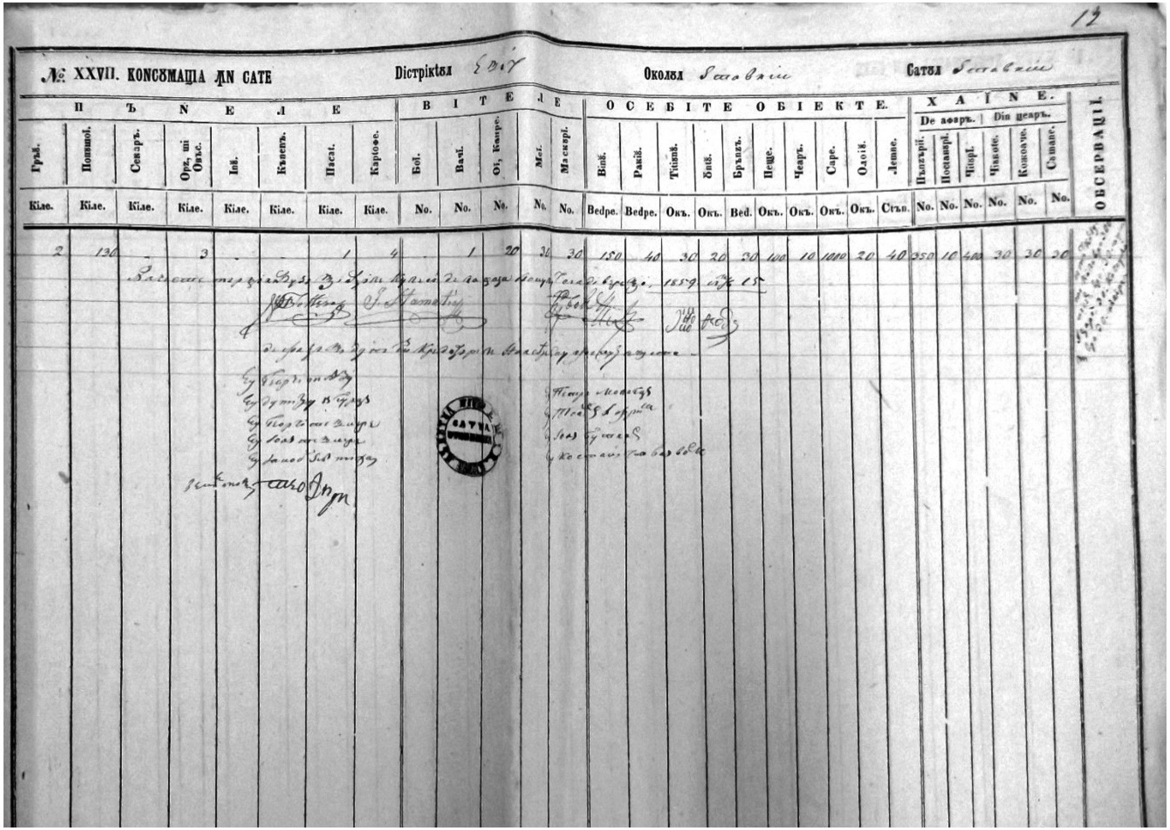
* Vedre.

** Stânjeni.

Serviciul Judeţean al Arhivelor Naţionale Iaşi, Isprăvnicia Iaşi, fond Isprăvnicia ţinutului Iaşi, 5047/1859, f. 13 (Formularul pentru satul Stavnic).

https://biblioteca-digitala.ro

3. Recensământul din 1859 – Moldova, formularul XXVII, imagine (vezi capul de tabel anterior).

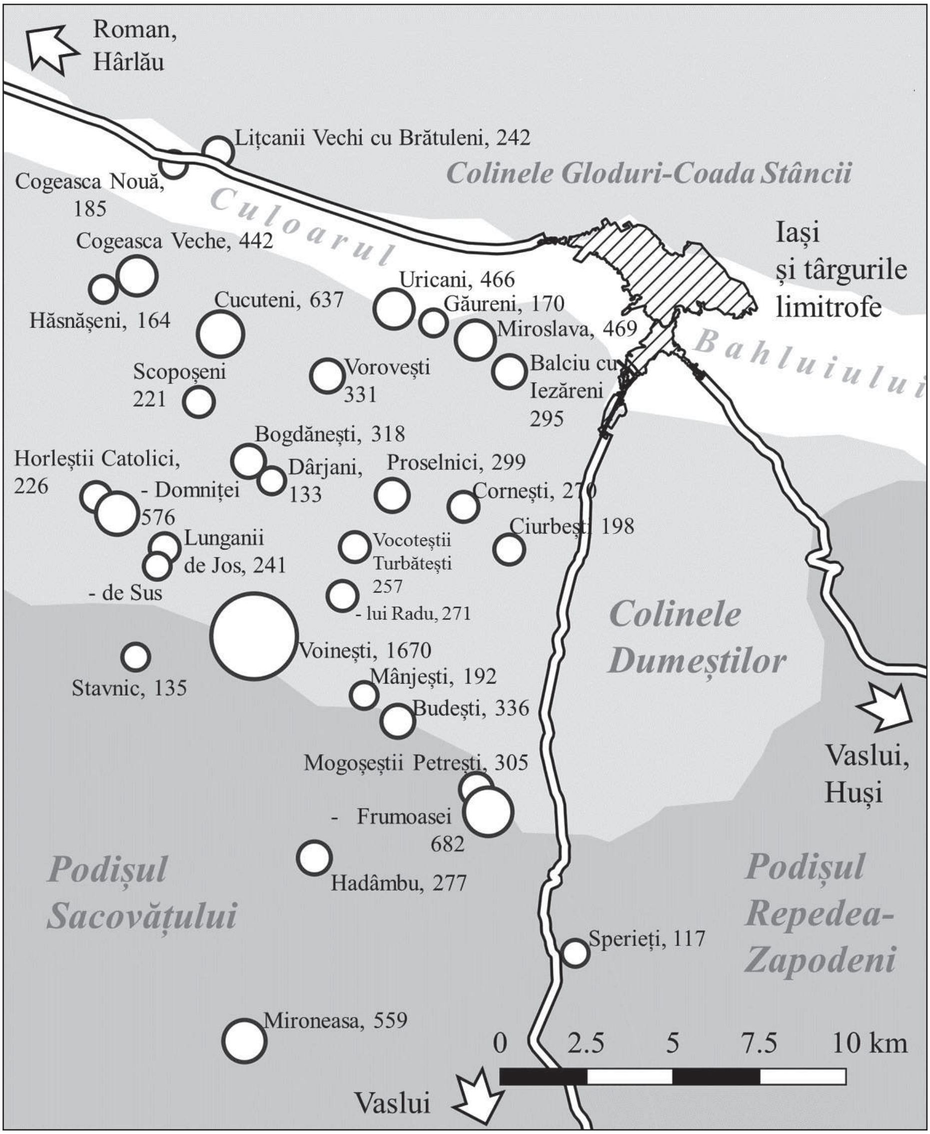


№ XXVII. КОNСȢМАЦІА ꙟN САТЕ Dістріктȣл [illegible] Околȣл [illegible] Сатȣл [illegible]

ПЪNЕЛЕ								ВІТЕЛЕ					ОСЕБІТЕ ОБІЕКТЕ										ХАЇНЕ						ОБСЕРВАЦІІ
																							De афаръ		Din царъ				
Грѫȣ	Попшоі	Секаръ	Орз, ші Овъс	Inȣ	Кънепъ	Пасat	Картофе	Боі	Вачі	Оі, Капре	Меі	Маскарі	Вінȣ	Ракіȣ	Тitiнȣ	Ȣnтȣ	Брънзъ	Пеще	Чеаръ	Сапе	Олоіȣ	Лешпе	Пълъріі	Поставрі	Чіоарі	Чiaботе	Кожоаче	Сътане	
Кіле.	Кіле.	Кіле.	Кіле.	Кіле.	Кіле.	Кіле.	Кіле.	No.	No.	No.	No.	No.	Bedpe.	Bedpe.	Окъ.	Окъ.	Bed.	Окъ.	Окъ.	Окъ.	Окъ.	Стъп.	No.	No.	No.	No.	No.	No.	
2	130	-	3	-	-	1	4	-	1	20	30	30	150	40	30	20	30	100	10	1000	20	40	350	10	400	30	30	30	[illegible]

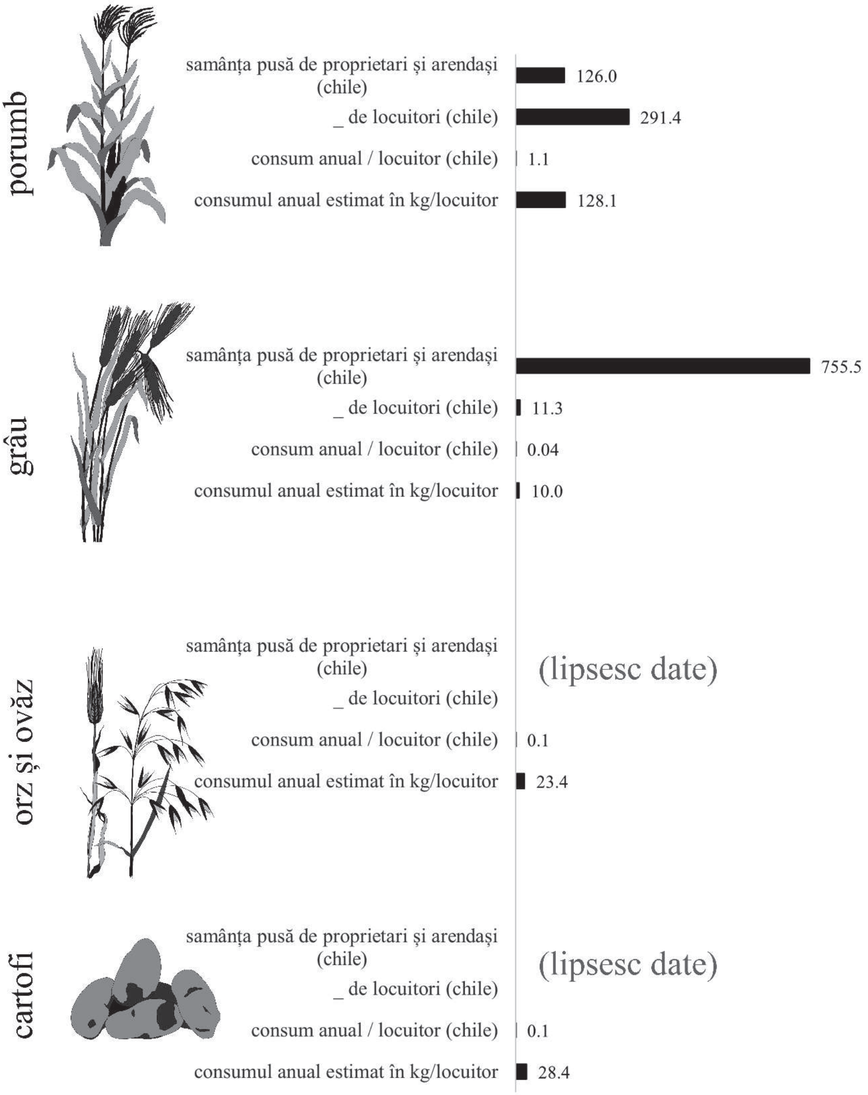
[illegible] 1859 [illegible] 15

4. Satele ocolului Stavnic şi populaţia lor potrivit recensământului din 1859.



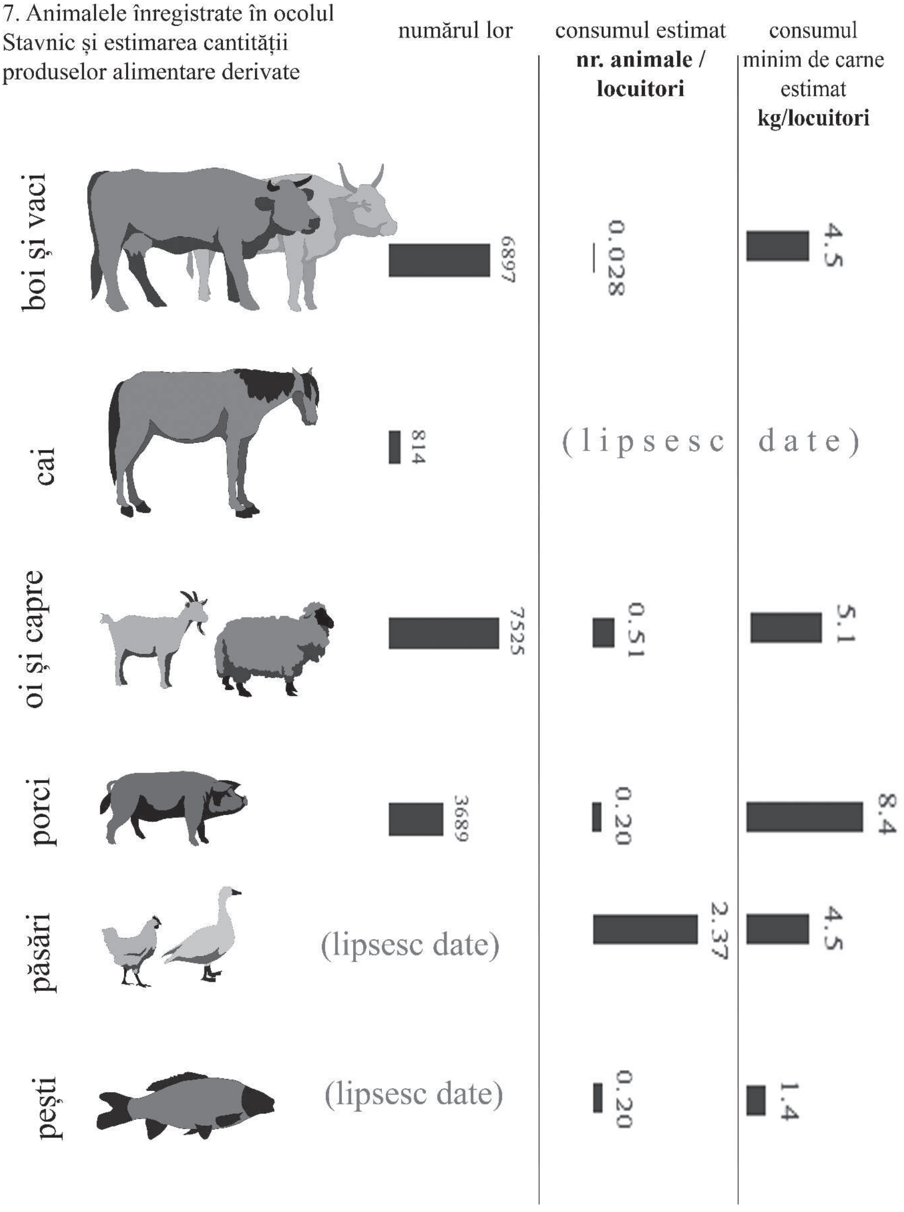
https://biblioteca-digitala.ro

6. Principalele plante cultivate în ocolul Stavnic, potrivit formularelor de recensământ din 1859



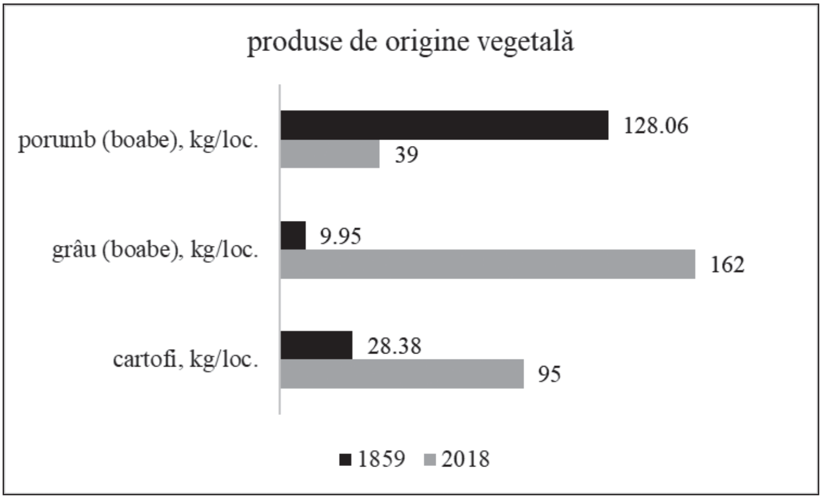
https://biblioteca-digitala.ro

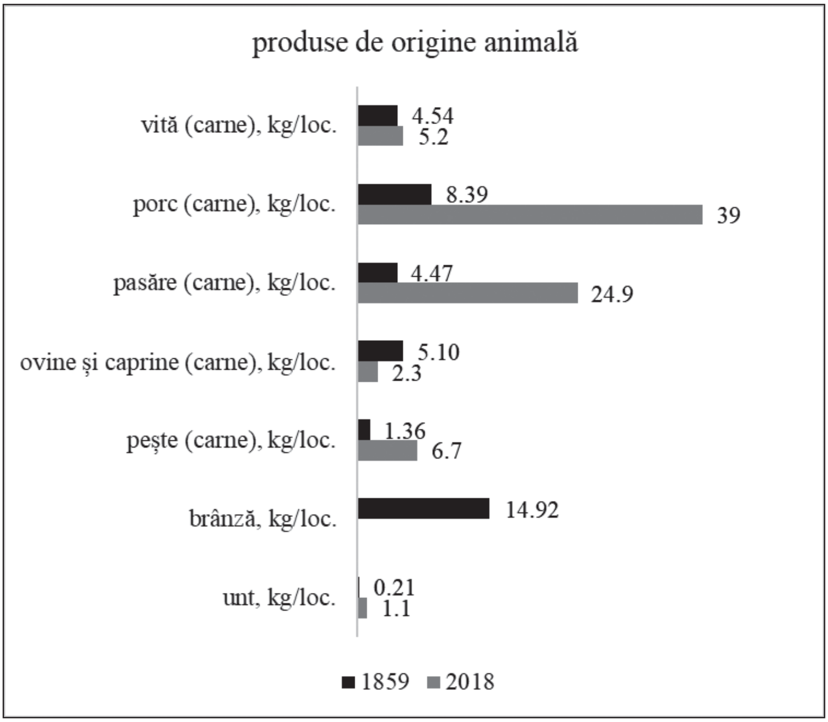
7. Animalele înregistrate în ocolul Stavnic și estimarea cantității produselor alimentare derivate



https://biblioteca-digitala.ro

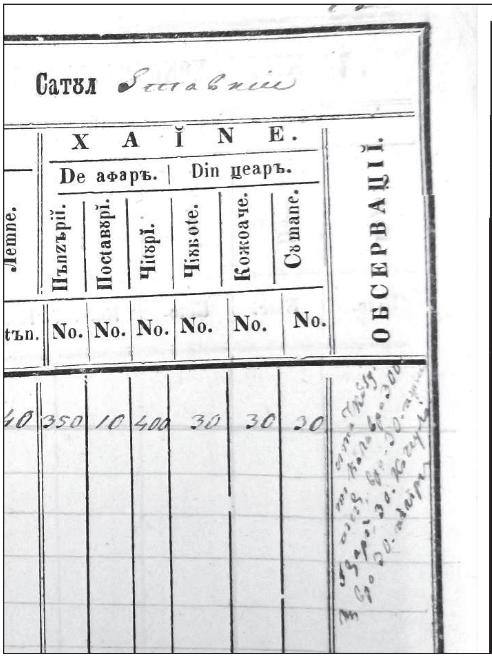
8. Comparaţie între consumul mediu anual din trecut și cel de azi. Pentru 1859 (ocolul Stavnic): estimările autorului bazate pe etaloane minime ipotetice ale densităţii și dimensiunii materiilor/animalelor; pentru 2018: date publicate de Institutul Naţional de Statistică.





https://biblioteca-digitala.ro

9. Exemplu vizual al felului în care a fost completat formularul XXVII în ocolul Stavnic. Aceeași sursă ca în Anexele 3 și 4.



Satul Stavnic

HAINE						OBSERVAȚII
De afară			Din țeară			
Pănzării	Postavuri	Cituri	Ciubote	Cojoace	Sumane	
350	10	400	30	30	30	Să mai consumă ca la vro 300 păsări, vro 30 părechi ițari, 30 căciuli și vro 30 pălării

https://biblioteca-digitala.ro

De la binecuvântare la pedeapsă. Chestiunea sării în spaţiul românesc în secolul al XIX-lea în viziunea călătorilor străini[1]

*Mircea-Cristian Ghenghea**

Abstract: *Present and exploited in all Romanian historical provinces, salt represented a natural resource almost unavoidably remarked by the majority of the foreign travellers who crossed the Romanian space. Many of these offered relations regarding the salt sources and the way in which salt was exploited and used. From the testimonies of the foreign travellers in the 19th century one can remark especially those belonging to German language speakers and French travellers. The first ones emphasized the practical and economic side of the salt sources' valorisation, while for some of the others the ill-treatment of those who had to work in the salt mines represented an issue that necessarily had to be dealt with. In our paper we present and we try to frame within the specific historical context the most relevant of these testimonies in order to understand the reasons that led those foreign travellers to their points of view.*

Keywords: *salt, Romanian space, foreign travellers, 19th century, salt mines.*

Din câte cunoaştem, până acum nu a existat nicio abordare sistematică a acestui subiect care evidenţiază importanţa care a fost acordată sării în relatările călătorilor străini din spaţiul românesc în secolul al XIX-lea. În ceea ce ne priveşte, o astfel de întreprindere a fost mult uşurată de seria nouă a cunoscutei colecţii *Călători străini despre Ţările Române în secolul al XIX-lea*, care, datorită textelor cuprinse în volumele sale, a permis identificarea și valorificarea mai rapidă a acelor informaţii specifice subiectului avut în vedere. Două categorii de călători străini ne-au atras atenţia în mod deosebit – cei

* Facultatea de Istorie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iași; mcghenghea2010@yahoo.com.

[1] Textul de faţă are la bază comunicarea pe care am prezentat-o în urmă cu mai bine de șase ani, în cadrul primului Congres internaţional de antropologie a sării, desfășurat la Iași, în perioada 20–24 august 2015.

https://biblioteca-digitala.ro

vorbitori de limbă germană și cei francezi. Nu doar că aceste două categorii au fost cele mai numeroase în secolul menţionat în comparaţie cu călătorii de alte limbi și cu alte origini etnice, dar au avut și abordări în bună măsură diferite cu privire la problematica sării și a modului în care resursele saline erau exploatate în Principatele dunărene și în Transilvania.

Una din relatările foarte detaliate din secolul al XIX-lea, care se referă și la importanţa sării din punct de vedere economic și comercial, îi aparţine austriacului Joseph Rohrer (1769–1828). În calitate de statistician, a scris mai multe studii și lucrări de specialitate. În spaţiul românesc, a vizitat Bucovina și Moldova, în 1802, și Maramureșul, în 1809. După prima călătorie, a publicat o carte, la Viena, în 1804[2]. Cele mai importante informaţii se referă la situaţia economică a Bucovinei de la începutul secolului al XIX-lea, în special la minele de sare de la Cacica, Pleșa, Cârlibaba și Iacobeni. Rohrer oferă date amănunţite despre exploatarea sării la Cacica, calitatea și importanţa acesteia pentru caii trupelor imperiale staţionate în Bucovina[3].

O altă carte interesantă și informativă cu privire la extracţia metalelor preţioase și a sării în Maramureș și în Transilvania a fost publicată tot la începutul secolului respectiv de către Wilhelm Gottlob Ernst Becker, maistru minier originar din Freiburg. Din păcate, doar câteva lucruri sunt cunoscute despre biografia sa; cu toate acestea, se poate presupune cu temei că el se găsea în slujba autorităţilor habsburgice. Astfel se poate explica mai bine modul detaliat în care s-a referit la tehnica utilizată pentru exploatarea minelor, structura rocilor și calitatea mineralelor extrase. Există, de asemenea, anumite consideraţii referitoare la situaţia economică și socială a minerilor, care erau în majoritate români. Becker menţionează că introducerea unor măsuri pentru îmbunătăţirea condiţiilor de muncă și de trai ale acestora ar putea fi necesară, însă preocuparea sa pentru aceste aspecte subliniază mai degrabă interesul practic al statului austriac decât o dorinţă reală cu privire la factorul uman ca atare[4].

Contele Feodor Káracsay of Valyeszáka (1787–1859), un militar croat din armata imperială habsburgică, a vizitat Bucovina și Moldova de două ori,

---

[2] Joseph Rohrer, *Bemerkungen auf einer Reise von der Türkischen Gränze über die Bukovina durch Ost – und Westgalizien, Schlesien and Mähren nach Wien*, Wien, 1804.

[3] *Ibidem*, p. 53–58. *Călători străini despre Ţările Române* în secolul al XIX-lea, Serie nouă (în continuare: *Călători străini*), vol. I (1801–1821), volum îngrijit de G. Filitti, B. Marinescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia (secretar de volum). Redactor responsabil: P. Cernovodeanu, Ed. Academiei Române, București, 2004, p. 152.

[4] Wilhelm Gottlob Ernst Becker, *Journal einer Bergmännischen Reise durch Ungarn und Siebenbürgen*, vol. II, Freyberg, 1816, p. 126–136; *Călători străini*, p. 203.

https://biblioteca-digitala.ro

prima dată în 1814 sau 1815, a doua oară în 1817. Impresiile și informaţiile pe care le-a adunat în timpul celor două călătorii au fost publicate într-o carte tipărită în 1818, la Viena[5]. Modul în care a fost scrisă cartea și atenţia deosebită acordată reţelei de drumuri din Principatul Moldovei ar sugera mai degrabă o călătorie în scopul efectuării unor observaţii de ordin militar, fapt deja menţionat în istoriografia noastră[6]. Cu toate acestea, relatarea lui Káracsay conţine suficiente date statistice și diverse comentarii cu privire la viaţa economică, unităţile de măsură, structura demografică, îmbrăcămintea, manierele și obiceiurile locuitorilor din Moldova. Cu referire la extragerea sării, Káracsay consideră că resursele principatului sunt uriașe, dar slab exploatate. Apreciază în mod deosebit minele din regiunea Târgu Ocna, care „sunt vestite și aprovizionează cu sare sudul Poloniei și Rusiei"[7]. Cât privește Bucovina, se referă la salina de la Cacica, opinând că cantitatea extrasă acolo este „de ajuns pentru nevoile consumului intern al acestei provincii", dar menţionează și faptul că în zonă ajunge, „prin contrabandă, multă sare moldovenească de la Târgu Ocna, datorită calităţii ei mai bune"[8]. Totodată, descrie rutele utilizate atât pentru comerţul intern al Bucovinei, cât și pentru cel dintre Galiţia și Transilvania.

Un alt călător austriac este Joseph Adalbert Krickel (1791–1847). Spre deosebire de Becker și Káracsay, a fost un pasionat de călătorii. În literatura de specialitate se menţionează că a parcurs pe jos mai mult de 14.000 de kilometri. Absolvent al Facultăţii de Filosofie din Viena, a demonstrat aptitudini deosebite pentru învăţarea limbilor străine și studierea geografiei, topografiei, istoriei și statisticii. Ca funcţionar, a lucrat în structurile militare imperiale. A călătorit prin Transilvania și Banat în 1827/1828, iar încercarea de a vedea Ţara Românească a fost împiedicată de izbucnirea războiului ruso-turc din 1828–1829. Datele adunate și impresiile din călătoriile sale au văzut lumina tiparului în 1830, într-o carte publicată în capitala Imperiului Habsburgic[9]. Descrierea pe care a efectuat-o impresionează prin detaliile și minuţiozitatea majorităţii elementelor. Este unul dintre călătorii originari din Austria care se referă nu numai la bogăţia resurselor de sare din

---

[5] *Beyträge zur Europäischen Länderkunde. Die Moldau, Wallachey, Bessarabien und Bukowina. Neuste Darstellung dieser Länder, nebst Kupfern verschiedene Trachten derselben vorstellend*, von F. Grafen v. Karaczay, Wien, 1818.

[6] *Călători străini*, p. 752.

[7] *Ibidem*, p. 762.

[8] *Ibidem*, p. 780.

[9] Joseph Adalbert Krickel, *Fußreise durch den größten Theil der österreichischen Staaten in den Jahren 1827, 1828 bis Ende Mai 1829*, vol. I, Wien, 1830.

https://biblioteca-digitala.ro

Transilvania, ci și la proprietăţile curative și medicale ale sării de aici, menţionând, în acest context, regiunea Ocna Turzii. O altă zonă cu importante resurse de sare vizitată de Krickel a fost Uioara de Sus; a descris în detaliu cele patru exploatări de sare și metoda de extracţie[10].

Un alt călător originar din Imperiul Habsburgic a fost cehul Adolf Schmidl, despre care nu cunoaștem suficiente date biografice. Se știe că a călătorit prin spaţiul românesc cândva după războiul ruso-turc din 1828–1829. În 1835, a publicat o carte despre itinerariile sale în Maramureș, Transilvania, Banat, Moldova și Ţara Românească[11]. Prin intermediul descrierii lui Schmidl s-au păstrat amănunte interesante privind procesul de exploatare a sării în Maramureș și în Transilvania; pot fi aflate informaţii și despre unele informaţii tehnice în procesul minier al vremii, cum ar fi iluminarea minei din Slatina (din ţinutul Maramureșului) cu gaze naturale în anul 1826: „Interesantă este mina Slatina, la trei sferturi de ceas de Slatina, datorită iluminării ei cu gaze naturale. În 1826 s-a aprins într-un puţ de mină un curent de hidrogen carbonic, care pătrunsese printr-o crăpătură mică. L-au captat, l-au introdus în toată întreprinderea și gazul s-a păstrat până acum"[12]. Sarea adunată de la minele din Turda și Mureș-Uioara era depozitată într-o localitate numită Portuș, pe malurile râului Mureș, fiind transportată pe apele acestuia în Ungaria. Schmidl mai precizează că localitatea vecină, Oarda de Jos, era locuită de marinari[13].

Johann Georg Kohl (1808–1878), preceptor și publicist din Bremen, Principatul Hanovrei, a călătorit mult prin Europa și America de Nord. În 1838, a vizitat Basarabia, iar imediat după aceea a călătorit prin Ungaria și Banat[14]. Originar din Bavaria Superioară, Ernst Anton Quitzmann (1809–1879) a fost medic militar și un scriitor foarte talentat. Captivat de istorie și de mitologie, a călătorit mult, încercând să-și îmbunătăţească cunoștinţele și cultura generală. A trecut prin spaţiul românesc (Banat, Transilvania și

---

[10] *Călători străini*, vol. II (1822–1830), coordonatori: P. Cernovodeanu, D. Bușă; ed. P. Cernovodeanu, Cr. Feneșan, G. Filitti, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, Ș. Rădulescu-Zoner, M. Stroia, L. Taftă, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2005, p. 174–175; 188–191.

[11] A. Schmidl, *Reisehandbuch durch das Königreich Ungarn mit den Nebenländern und Dalmatien nach Serbien, Bukarest und Constantinopol*, Wien, 1835.

[12] *Călători străini*, vol. III (1831–1840), coordonatorul volumului: D. Bușă, editat de P. Cernovodeanu, Cr. Feneșan, G. Filitti, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, M. Stroia, L. Taftă, R. Tomi, Ș. Rădulescu-Zoner, Ed. Academiei Române, București, 2006, p. 245.

[13] *Ibidem*, p. 277.

[14] *Hundert Tage auf Reisen in den österreichischen Staaten*, von J.G. Kohl. Dritter Theil. *Reise in Ungarn*. Erste Abtheilung; Vierter Theil. *Reise in Ungarn*. Zweite Abtheilung. *Das Banat, die Pusten und der Plattensee*, Dresden und Leipzig, 1842.

https://biblioteca-digitala.ro

Ţara Românească) în anul 1846, în drum spre Constantinopol. Cartea cu impresiile și amintirile sale din teritoriile locuite de români a fost publicată la Stuttgart, în 1850[15].

Motivul pentru care acești doi călători au fost menţionaţi împreună este acela că relatările lor oferă amănunte foarte interesante cu privire la contrabanda cu sare desfășurată în zonele de graniţă ale provinciilor istorice românești. Așa cum a arătat Johann Georg Kohl, la graniţa militară dunăreană a Imperiului Habsburgic sarea era extrem de valoroasă, fapt care nu a fost indiferent doar contrabandiștilor, ci și unora dintre grăniceri: „Sarea este aici, la graniţa militară, foarte preţioasă, în timp ce dincolo, de partea turcească, trec încărcături întregi de sare de munte românească, în bucăţi de cristal gros, verzui. Grănicerii privesc aceste cristale ‹de sare› cu ochi foarte lacomi, precum copiii zahărul candel, și deși ei înșiși, ca oșteni credincioși stăvilesc de obicei contrabanda cu sare, există totuși mulţi oameni prin mijlocirea cărora câteodată le revine și lor ceva din aceasta”[16].

Contrabanda cu sare a fost menţionată și cu ocazia prezentării zonei Porţilor de Fier, în Banat. Aceasta se desfășura peste Dunăre, principali protagoniști fiind românii, care, uneori, utilizau și limbajul semnelor pentru a-şi da de știre ce aveau de gând să facă grănicerii: „Limba semnelor este mai ales aici, pe întreaga Dunăre austro-sârbească, foarte răspândită. Firește, aceasta se trage de la faptul că oamenii au adesea ceva să își spună, ca vecini atât de apropiaţi, și nu își pot spune fie din pricina lăţimii fluviului, fie pentru că nu li se îngăduie să meargă unul la altul, din cauza ciumei. Pe lângă aceasta, contrabanda, care se face aici cu sare, aţâţă aici limba semnelor”[17].

La rândul său, Quitzmann remarca inechitatea rezultată din exploatarea sării exclusiv de către Coroana austriacă, la care se adăuga preferinţa de a vinde sarea de către fiscul imperial mai ales străinilor în locul indigenilor. Ca o urmare oarecum firească, la graniţele imperiului se desfășura o contrabandă intensă, românii având posibilitatea de a vinde în Transilvania și în Ungaria, mai ieftin decât fiscul austriac, sarea pe care o procurau în afară[18].

Unul dintre cei mai celebri călători de limbă germană care au ajuns în spaţiul românesc în secolul al XIX-lea a fost, fără îndoială, scriitorul, gazetarul

---

[15] *Reisebriefe aus Ungarn, dem Banat, Siebenbürgen, den Donaufürstenthümern, der Europäischen Türkei und Griechenland*, von Dr. Ernst Anton Quitzmann, Stuttgart, 1850.

[16] *Călători străini*, vol. IV (1841–1846), coordonatorul volumului: D. Bușă; editori: D. Bușă, P. Cernovodeanu, A. Gheorghe, A.-S. Ionescu, B. Popa, M. Stroia, R. Tomi, Ș. Rădulescu-Zoner, Ed. Academiei Române, București, 2007, p. 123.

[17] *Ibidem*, p. 128.

[18] *Ibidem*, p. 559.

https://biblioteca-digitala.ro

și publicistul austriac Friedrich Uhl (1825–1906)[19]. În cursul anului 1846, a întreprins o călătorie de câteva luni prin Banat. Ulterior, a publicat unele fragmente ale relatării cu privire la acea călătorie în revista „Sonntagsblätter", pentru ca, în anul 1848, la Leipzig, să publice impresiile sale asupra periplului bănăţean în integralitatea lor[20]. Aidoma lui Quitzmann, s-a referit la contrabanda cu sare practicată pe scară largă mai ales de români, subliniind și el că una din cauzele acesteia era „funestul monopol austriac": „Dacă ar fi să crezi ofiţerii de la graniţă, nu ar exista popor mai rău și mai laș decât românii. Cel mai mult le dau bătăi de cap cu contrabanda de sare. Eu însă consider un fapt foarte natural ca românii bănăţeni, care se află aproape pe ultima treaptă a culturii, care nu se pot ridica până la ideea ‹existenţei› unei legi, să încerce să-și procure sarea – atât de scumpă datorită funestului monopol austriac – din Ţara Românească unde este, în general, ieftină"[21].

Stefan Dietrich, un medic militar austriac cu gradul de căpitan și comandant al unui spital de campanie, a fost prezent la București în timpul ocupaţiei imperiale a Principatelor dunărene din 1854–1857. Relatările lui despre realităţile specifice capitalei principatului de la sud de Carpaţi și Ţării Românești sunt cuprinse nu într-o carte, ci într-un raport, care-i fusese solicitat de un ofiţer superior al cărui nume a rămas necunoscut până în zilele noastre. Respectivul raport a fost scris în anul 1855 și, așa cum s-a arătat deja în istoriografia noastră, a fost doar unul dintr-o adevărată serie de astfel de documente menite să-i informeze în mod corespunzător pe diriguitorii Imperiului Habsburgic în vederea pregătirii unei viitoare anexări a celor două principate extracarpatice. În acest context, medicul austriac subliniază posibilele profituri pe care le-ar fi putut obţine Curtea de la Viena dacă resursele solului și ale subsolului, inclusiv sarea, împreună cu bazinele de drenaj ale râurilor, ar fi fost exploatate în mod corespunzător[22].

---

[19] Felix Czeike, *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Band 5 – Ru-Z, Wien, München, Zürich, Kremayr & Scheriau, 2004, p. 499; Th. Venus, *Uhl Friedrich*, în Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950. Band 15, Wien, Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, 2018, p. 58–59. Uhl a debutat ca gazetar în 1845, în revista „Sonntagsblätter"; a fost implicat în evenimentele revoluţionare de la 1848–1849, fiind inclusiv membru al redacţiei publicaţiei pangermane „Schwarz-Rot-Gold". Ulterior (1862–1865) a fost redactor-șef al periodicului „Der Botschafter", iar pentru perioada 1872–1900 a girat funcţia de redactor-șef al prestigiosului ziar „Wiener Zeitung".

[20] *Aus dem Banate. Landschaften mit Staffagen*, von Friedrich Uhl, Leipzig, 1848.

[21] *Călători străini*, vol. IV (1841–1846), p. 584.

[22] *Ibidem*, vol. VI (1852–1856), coordonatorul volumului: D. Bușă; autori: D. Bușă, V. Achim, C. Ardeleanu, A.-S. Ionescu, B. Popa, N. Roman, M. Stroia, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2010, p. 659.

https://biblioteca-digitala.ro

Primul călător francez pe care îl menţionăm aici este Benjamin Nicolas Marie Appert (1797–1873), ale cărui impresii și judecăţi cu privire la realităţile românești au văzut lumina tiparului în 1854[23]. A ajuns în spaţiul românesc în anul 1851, cu scopul de a examina situaţia medicală și spaţiile de detenţie. A fost primit personal de către domnitorul Grigore Alexandru Ghica, care i-a înlesnit misiunea de inspectare și de observare a spitalelor și a închisorilor din Moldova. Benjamin Appert a fost impresionat de situaţia pe care a întâlnit-o la Târgu Ocna, unde mulţi condamnaţi își executau pedepsele muncind în minele de sare din zonă. Călătorul francez a fost profund impresionat de condiţiile în care aceștia trebuiau să lucreze și i-a solicitat principelui luarea de măsuri imediate pentru îmbunătăţirea vieţii lor[24].

Thibault Lefebvre, un avocat și economist francez, a vizitat Ţara Românească în două rânduri, în 1853 și în 1858, adunându-și relatările într-o lucrare publicată în 1855 și reeditată după câţiva ani[25]. Aidoma lui Appert, a fost mișcat din cauza condiţiilor în care minerii și condamnaţii trebuiau să lucreze în minele de sare ale ţării. A lăsat mărturie și despre situaţia financiară a exploatării sării, arătând că sarea a fost una din principalele resurse naturale care aduceau profit economiei principatului dunărean. Cu toate acestea, a surprins într-o manieră foarte plastică imaginea pe care și alţi străini și-au format-o în acele vremuri, după ce au vizitat o mină de sare din Moldova ori din Ţara Românească: „Salinele sunt ocnele Ţării Românești”[26].

Joseph Caillat, un medic francez, s-a aflat timp de câţiva ani în Ţara Românească, din 1845 până în 1848. Ajunsese aici cu scopul declarat de a-și reface starea de sănătate, dar și mânat de o anumită curiozitate, dorind să afle mai multe despre bolile acestei zone a Europei. Relatarea sa a fost publicată la șase ani după ce a revenit în Franţa, în periodicul „L’Union médicale” din Paris, și a constituit, de asemenea, subiectul unei mici monografii[27]. Prin intermediul respectivei relatări furnizează date foarte interesante cu privire la minele de sare din Ţara Românească, arătând că acestea erau, de fapt, cele mai mari din Europa în acel timp și asigurau aproximativ un sfert din

---

[23] *Voyage dans les Principautés danubiennes. Dedié aux princes régnants de la Serbie, de la Moldavie et de la Valachie*, par le chevalier Appert, Mainz, 1854.

[24] *Călători străini*, vol. V (1847–1851), coordonatorul volumului: D. Bușă; autori: D. Bușă, V. Achim, A.-S. Ionescu, B. Popa, N. Roman, M. Stroia, R. Tomi, Ed. Academiei Române, București, 2009, p. 687–688.

[25] Études diplomatiques et économiques sur la Valachie par Thibault Lefebvre, Paris, 1855.

[26] *Călători străini*, vol. VI (1852–1856), p. 275–276.

[27] *Voyage medical dans les provinces danubiennes*, par le docteur J.-M. Caillat, Paris, 1854.

https://biblioteca-digitala.ro

venitul anual al principatului. La fel ca și ceilalţi doi călători francezi deja menţionaţi, oferă informaţii referitoare la condiţiile în care condamnaţii erau nevoiţi să lucreze în minele de sare. După întoarcerea sa în Franţa, a trimis un memoriu guvernului de la București, cerând încetarea practicării acestei pedepse – trimiterea condamnaţilor în minele de sare pentru a-și ispăși pedepsele[28].

Relatările și descrierile călătorilor străini contribuie la vizualizarea sării în mediul său natural nu doar dintr-o perspectivă geografică și geologică, ci și, de asemenea, din punct de vedere etnic și istoric, permiţând formularea unor observaţii interesante. În baza acestora, poate fi subliniată atât valoarea economică și comercială, cât și preţuirea de care se bucura sarea la români și la alte etnii din sud-estul Europei. Or, pornind de aici, pot fi dezvoltate diverse analize cu privire la obiceiurile alimentare, la contrabanda cu sare desfășurată în zonele de graniţă ale Principatelor extracarpatice, Transilvaniei, Banatului și Maramureșului, la ponderea sării în ansamblul resurselor exploatate și comercializate, la prezenţa sării ca ingredient în anumite momente de importanţă magică și ritualică etc. Forţând puţin această idee, s-ar putea vorbi chiar despre o adevărată civilizaţie a sării în anumite regiuni ale spaţiului românesc, cu legături care merg înapoi în timp cu aproximativ două mii de ani, în epoca romană, întrucât romanii au fost primii care au exploatat sarea într-o manieră sistematică, organizată și semnificativă pe teritoriul fostei provincii Dacia.

Dacă în cazul altor călători, precum italienii, britanicii și rușii, predomină, de obicei, mai degrabă observaţii și descrieri generale referitoare la problematica sării și a exploatării acesteia, cele care aparţin călătorilor francezi și vorbitorilor de limbă germană diferă în două privinţe. Astfel, multe din textele scrise în germană se disting prin minuţiozitatea descrierii resurselor solului și subsolului, precum și a importanţei economice și comerciale a acestora. Călătorii vorbitori de limbă germană sunt mai preocupaţi de latura practică, utilitară a aspectelor pe care le observă, acordând atenţie atât resurselor în sine, cât și posibilităţilor de a îmbunătăţi exploatarea lor în interesul creșterii profitului, dar și pentru diverse utilizări militare. Pentru ei, această abundenţă de sare constituie o adevărată binecuvântare, așa cum menţionează, de exemplu, Wilhelm Becker[29], dar această binecuvântare trebuie văzută și înţeleasă mai ales din punct de vedere economic și comercial. Factorul uman al acestei chestiuni – viaţa minerilor și a condam-

[28] *Ibidem*, p. 80–86.
[29] Wilhelm Gottlob Ernst Becker, *op.cit.*, p. 126.

https://biblioteca-digitala.ro

naţilor, alături de motivele care au dus la o asemenea situaţie – contează mai puţin pentru ei. Atenţia deosebită pe care unii dintre călătorii provenind din Imperiul Habsburgic o arată pentru resursele solului și subsolului românesc, incluzând aici sarea, ar putea fi, de asemenea, explicate, mai ales către jumătatea secolului al XIX-lea, prin existenţa planului de edificare a imperiului celor 70 de milioane de germani, una dintre ideile preferate, de exemplu, ale lui Karl Ludwig von Bruck[30].

Pe de altă parte, unii dintre călătorii francezi au avut în vedere în special latura umană a ceea ce însemna, în acea perioadă, procesul de exploatare a sării, începând cu faptul că sarea era extrasă atât prin munca minerilor, cât și a condamnaţilor. Acest aspect aparte a făcut o puternică impresie asupra unora dintre ei, inclusiv din motive personale, așa cum este cazul lui Benjamin Appert, care, în anul 1822, fusese închis timp de aproximativ trei luni în Franţa, fiind acuzat că ar fi ajutat la evadarea a doi condamnaţi politic. Francezii văd în condamnaţii din ocne nu doar niște răufăcători, ci și fiinţe umane aflate într-o stare deplorabilă. Poate că, într-o abordare mai cuprinzătoare, această atitudine ar putea fi legată de trecutul de esenţă iluministă din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea și chiar de bine-cunoscuta *Declaraţie a drepturilor omului și cetăţeanului* (26 august 1789). Exceptând condiţiile mizerabile de muncă din minele de sare, singurul plan care a fost pe larg prezentat și dezvoltat de călătorii francezi atunci când s-au referit la problematica sării a fost cel comercial, fapt explicabil mai ales după 1829, când monopolul comercial otoman în comerţul cu Principatele extracarpatice a fost desfiinţat.

Problema sării în ansamblu poate prezenta un interes aparte nu doar pentru arheologi și specialiști în geologie și geografie, ci și pentru etnografii, literaţii și istoricii dornici să cerceteze acest domeniu. Chestiunile prezentate pe scurt în textul nostru se pot constitui, de asemenea, într-o bază utilă pentru dezvoltarea ulterioară a unor studii cu privire la procesul de exploatare a sării și la semnificaţia acesteia în provinciile istorice românești. În opinia noastră, acesta reprezintă unul din aspectele literaturii de călătorie din secolul al XIX-lea care merită cercetat spre a analiza și a înţelege mai bine valoarea elementului respectiv – sarea – pentru spaţiul românesc în timpurile moderne.

---

[30] M.-C. Ghenghea, *The Romanians and the Empire of 70 Million Germans. Debates and Reactions in the Romanian United Principalities' Press (1860–1861)*, în „Öt Kontinens", 2/2012, Budapesta, 2013, p. 215–216.

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

REALITĂȚI DEMOGRAFICE. DATE ARHEOLOGICE ȘI ANTROPOLOGICE

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro

Exemple de practici funerare identificate cu ocazia cercetărilor arheologice din Iași (secolul al XVII-lea)

*Elena Gherman**

Abstract: *Funeral practices, identified through archaeological research, have always been in the attention of specialists. As a result of studies undertaken in this direction, it was possible to reconstruct a segment of social life. Starting from the faith, always valid, of the continuation of life and after death we can assume that some of these practices were meant to provide favorable conditions for the deceased to continue his life, but in a different level, but as he had lived it. So, we can distinguish through these practices, elements of social life and we can reconstruct, especially in cases where written information is missing or are laconic, the lifestyle of a society.*

For the medieval period, although we also have written documents, the study of necropolises comes to complete by studying the inventory the information from those documents or we can know the types of funerary constructions, to find even important and unique data about the cult building next to which the necropolis was established

Keywords: *archaeological research, funeral practices, Iași.*

Arheologia funerară vine să completeze un segment al vieţii sociale prin faptul că are în studiu atât rămășiţele umane cât și inventarul funerar. Aceste două componente, studiate de către specialiști prin coroborarea informaţiilor, pot defini total sau parţial, un anumit timp istoric cu caracteristicile sale. De asemenea, datorită investigaţiilor specifice, sunt identificate și studiate ritualurile de înhumare, construcţiile aferente sau modalităţile de înhumare și ne referim la deosebirile datorate concepţiilor religioase caracteristice unei anumite epoci[1].

* Muzeul Mitropolitan, Iași; ghermanelena56@gmail.com.

[1] V. A. Lăzărescu, *Arheologia medievală. Schiţă de abordare teoretică*, în *Arheologia medievală*, VII, 2008, p. 55.

https://biblioteca-digitala.ro

Pentru perioada medievală cercetarea necropolelor se face în paralel cu cercetarea monumentului religios, pe lângă care s-au constituit aceste necropole, dacă respectivul monument este în curs de restaurare sau se poate cerceta doar cimitirul aferent lăcașului de cult în cazul în care acesta a dispărut sau necropola a fost organizată în alt loc decât cel de lângă biserică. În lucrarea de față ne vom referi la câteva modalități de înhumare, așa cum au fost relevate în urma cercetării arheologice la biserici din Iași, care au făcut obiectul unor proiecte de restaurare.

Astfel, am putut identifica două tipuri de înmormântări și, anume, înhumări direct în pământ, în sicriu sau fără, și înhumări în cripte. Aceasta este o categorisire din punct de vedere constructiv. Din punct de vedere cantitativ am identificat, ca și arheologii care au studiat necropolele medievale, morminte individuale sau colective. Regula de bază și tradițională este înhumarea individuală. Cercetările arheologice ne-au relevat și cazuri speciale și, anume, au fost descoperite înhumări colective și ne referim la faptul că au fost găsite morminte în care au fost depuse rămășițele umane ale mamei și copilului sau morminte care erau de fapt reînhumări. De regulă, acestea se găsesc la interiorul bisericii și intervin în cazul în care suprafața destinată înhumărilor este deja ocupată, dar cel care urmează a fi înhumat îndeplinește condițiile unei înhumări în aria din interiorul bisericii și atunci sunt dislocate morminte mai vechi. Evident, s-au întâlnit și cazuri când mormintele au fost suprapuse. O cauză poate fi rezultatul unei pandemii cauzatoare de decese neprevăzute. O altă situație este în cazul în care pe locul unei biserici mai vechi, demolată, se ridică o alta. Lucrările de fundare pot deranja eventualele morminte practicate anterior. Potrivit tradiției creștine se face o reînhumare a acestor oseminte și în cele mai multe cazuri această reînhumare devine o însumare de resturi osteologice, neținându-se seama de conformația anatomică. Din păcate, în astfel de cazuri se pierde și inventarul funerar, foarte prețios din punct de vedere istoric și în mod deosebit și valoarea intrinsecă a acestui inventar.

În lucrarea de față vom face câteva exemplificări de astfel de practici funerare întâlnite la bisericele ieșene care au făcut obiectul cercetării arheologice, cercetare datorată lucrărilor de restaurare. Astfel, ne vom referi la biserica mănăstirii Socola, biserica mănăstirii Golia, biserica Stratenia, din cadrul complexului mănăstiresc din aria mitropolitană și biserica mănăstirii Nicoriță.

Biserica cu hramul „Schimbarea la Față" a fostei mănăstiri Socola, este o ctitorie a domnului Alexandru Lăpușneanu (1552–1561 și 1564–1568), refăcută după opinia noastră la cumpăna dintre cele două secole, respectiv XVI

https://biblioteca-digitala.ro

și XVII. Al doilea ctitor ar putea fi Petru Șchiopul (1577, 1578–1579, 1582–1591) sau nepotul lui Alexandru Lăpușneanu, Alexandru Iliaș (1620–1621). Cert este că biserica, aflată acum în funcţiune, a fost construită din nou de un alt domn pe locul celei vechi, cu o translaţie spre vest de aproximativ trei metri. Datorită faptului că cercetarea arheologică a fost restrânsă la câteva secţiuni, nu am putut identifica și înhumări care să aparţină bisericii iniţiale. Mormintele aparţineau bisericii actuale, fapt dovedit de monedele descoperite, majoritatea fiind emisiuni monetare datate în a doua jumătate a secolului al XVII-lea și chiar mai târzii, din secolul al XVIII-lea. Ceea ce vrem să menţionăm este faptul că suprafaţa absidei altarului aparţinând primei biserici a fost spartă în diverse locuri în scopul amenajării înhumărilor. Astfel, depunerea celui decedat s-a făcut direct pe piatra de construcţie, având ca amenajare doar o superficială conturare a formei gropii. Am găsit patru astfel de morminte, în stare fragmentară, deoarece înhumările au fost succesive, deranjându-le pe cele anterioare. Presupunem că aceste morminte au avut și inventar funerar, dar faptul că s-au practicat înmormântări succesive, singurele obiecte găsite au fost monedele, greu lizibile. Doar două au putut fi identificate, una având ca an de emisie 1694 și cealaltă anul 1761. Deși, cei care au săpat gropile de mormânt și au dat peste fundaţii mai vechi, nu au renunţat la respectiva locaţie și au reușit să se adapteze situaţiei din teren, folosind suprafaţa fostei abside și amenajând o formă sumară de groapă de mormânt (Fig. 1). Tot în secţiunea S1, a fost identificată o construcţie conică, adosată absidei altarului actual, având baza cu diametrul de 150 cm și partea superioară cu diametrul de 50 cm, iar înălţimea totală, de 150 cm. Conform observaţiilor stratigrafice, această structură a fost construită după ridicarea bisericii, acum în funcţiune, argumentând cu faptul că realizarea acestei amenajări a secţionat nivelul de construcţie aferent bisericii actuale (Fig. 2). Construcţia este realizată din cărămidă, prinsă cu mortar de var și este de remarcat modul deosebit de îngrijit în care a fost zidită, inclusiv amenajarea pardoselii. Din punct de vedere al existenţei acestui element constructiv nu am găsit similitudini la alte biserici și nu sunt nici menţiuni, în rapoartele de săpături, fiind o descoperire unică. Problema care ne-a trezit interesul a fost cea a utilităţii acesteia și, ca atare, avansăm ipoteza conform căreia respectiva construcţie a fost realizată cu scopul unei „înhumări în scaun", așa cum au fost descoperite situaţii similare la biserica Sfântul Gheorghe – Mitropolia Veche (săpături efectuate de arheologul N. N. Pușcașu)[2] și în

[2] N. N. Pușcașu, V. M. Pușcașu, *Biserica Sf. Gheorghe, „Mitropolia Veche" din Iași*, în *Monumentul*, XIII, partea 1, Iași, 2011, p. 309–364.

https://biblioteca-digitala.ro

cripta Mitropolitului Iosif Naniescu[3]. Cu siguranţă, în cripta astfel amenajată nu a fost depus vreun defunct, renunţându-se la această idee din motive necunoscute, având în vedere că în interior, după desfacerea parţială a câtorva asize de cărămidă de la bază, a fost descoperit pământ amestecat cu fragmente de ceramică, datate în secolul al XVII-lea, inclusiv, un fragment de ceramică de Iznik, bucăţi de piatră și de cărămidă. Nu o putem considera ca fiind o amenajare destinată depunerii unei ofrande, ocazionată de zidirea bisericii deoarece aceasta se făcea în cuprinsul temeliei, situaţie surprinsă în cazul primei biserici, intervenţia fiind amplasată chiar în axul altarului.

Exemple de reînhumări avem și la biserica mănăstirii Golia, ctitorită de boierul Ioan Golâi în secolul al XVI-lea și apoi de Vasile Lupu la jumătatea secolului al XVII-lea. Reînhumările s-au datorat lucrărilor de construire a celei de a doua biserici. Astfel, pe latura de sud am descoperit o groapă amenajată chiar în acest scop, care conţinea osemintele provenite de la mormintele amenajate în jurul primei biserici. Pe latura de nord am găsit și înhumări nederanjate, care au fost practicate tot în jurul primei biserici și datate cu monede emise de regatul Ungariei, în timpul lui Matei Corvin. Acestea au fost amenajate după ritualul obișnuit, înhumatul fiind depus în sicriu de lemn, din care s-au păstrat puţine urme, cu veșminte și cu nelipsitul obol. De cele mai multe ori aceste monede au fost găsite în mână, dar am avut și cazuri când le-am descoperit în zona gurii. Unele dintre aceste monede erau perforate, provenind de la o salbă sau de la un alt element vestimentar, care a aparţinut celui decedat. Așa cum este știut, locaţia preferată pentru înmormântare, ne referim la exteriorul edificiului religios, este cea din dreptul altarului sau de pe latura de sud a acestuia. Așa se explică faptul că am găsit acele morminte practicate în secolul al XVI-lea și chiar al XV-lea.

Tipul de construcţie funerară întâlnit în cuprinsul bisericii este cripta. Așadar, un alt tip de amenajare a unui mormânt, în afara de cel de depunere într-o groapă simplă este cripta. De regulă, criptele sunt construite din cărămidă, pot fi dreptunghiulare sau trapezoidale și sunt închise printr-un capac, legat constructiv de pereţii laterali, pe care de altfel se și sprijină, fiind realizat tot din cărămidă și având formă de boltă. Există și situaţii în care pereţii laterali au fost realizaţi din piatră, integral sau pe o înălţime de două-trei asize. Unele cripte au pardoseala amenajată tot din cărămidă, așa cum am găsit la biserica Nicoriţă, altele nu au această amenajare, sicriul fiind depus direct pe pământ. Criptele sunt amenajate de regulă în pronaos și în pridvor.

[3] Precizăm că am făcut supravegherea arheologică la momentul reamenajării criptei Mitropolitului Iosif Naniescu, descrierea cercetării arheologice fiind cuprinsă în raportul înaintat DJC.

https://biblioteca-digitala.ro

De cele mai multe ori aceste amenajări se făceau pentru ctitorii iniţiali sau pentru alte personaje importante, care prin diverse contribuţii edilitare sau funciare au căpătat calitatea de ctitori și, implicit, și dreptul de a fi înhumaţi în perimetrul interior al bisericii la care au făcut amintita danie. În cazul în care avem de-a face cu o biserică ctitorie domnească, așa cum este cea de la Probota (oferim acest exemplu pentru că am avut ocazia să fac parte din colectivul care a făcut cercetarea arheologică la acest edificiu) planul bisericii cuprinde, în alcătuirea sa și o gropniţă destinată domnului și familiei sale[4]. În secolul al XVII-lea ctitori ai acestui lăcaș au devenit boierii Stroici și sunt în pronaos multe cripte amenajate pentru membrii acestei influente familii. Există și biserici cu gropniţe care nu au mai fost folosite de ctitor, cum este cazul bisericii mănăstirii Golia, sau a căror gropniţă a fost folosită de al doilea ctitor, cum s-a întâmplat la Biserica Mănăstirii Bârnova. Eustratie Dabija a continuat edificarea bisericii, respectând planul iniţial conceput de Miron Barnovschi, și a și folosit gropniţa pentru el și fiica acestuia. În afară de aria gropniţei, la Golia (realitate neîntâlnită la Bârnova) sunt amenajate cripte, dar nu au fost cercetate, și se cunoaște faptul că, potrivit pietrelor funerare, acestea nu aparţin familiei lui Vasile Lupu.

Soarta acestor cripte a fost una tristă, deoarece în diverse perioade și, în special, când s-au făcut reparaţii la respectivul edificiu sau când s-au amenajat pardoseli noi, acestea au fost jefuite, dovada fiind faptul că erau sparte în zona centrală, acolo unde existau obiecte de valoare care au aparţinut celui decedat.

La biserica Nicoriţă, lăcaș de cult ctitorit de hatmanul Nicoară Baltag între anii 1626–1629, avem un caz de excepţie și, anume că, în timpul cercetărilor arheologice a fost descoperită o criptă, amenajată chiar odată cu construcţia bisericii sau imediat după finalizarea acesteia. În opinia noastră acest complex funerar a fost comandat chiar de ctitor, fiind amplasat în partea de sud-est a naosului. Plasarea temporală a fost determinată de faptul că la amenajarea criptei respective s-au folosit cărămizi cu laturile rotunjite și cărămizi de formă hexagonală, pe care le-am identificat și pe paramentul exterior, la realizarea șirului de arcade oarbe, care alcătuiesc decorul bisericii, în timp ce celelalte, de formă hexagonală, au fost folosite la amenajarea pardoselii (Fig. 3). Un caz similar de amplasare a criptei în naos a fost descoperit și cercetat la biserica din Bălinești, a logofătului Tăutu[5], și sunt

[4] V. M. Pușcașu, *Mănăstirea Probota. Arheologie și istorie*, Ed. Karl A. Romstorfer, Suceava, 2013, p. 46–58

[5] Eadem, *Biserica Sfântul Nicolae din Bălinești. Observaţii și constatări*, în *Analele Putnei*, XI, nr.1, 2015, p. 39–40.

https://biblioteca-digitala.ro

singurele cazuri de acest fel, pentru că, de regulă, naosul, considerat, după altar, ca spaţiu sacru destinat desfășurării ritualului religios, nu era folosit pentru înhumări. Așadar, în ambele cazuri este vorba despre ctitori, aceștia fiind singurii care putea să aleagă acest loc. Așa cum știm din informaţiile documentare, hatmanul Nicoară nu a fost depus în respectiva criptă deoarece, a părăsit Moldova, refugiindu-se în Polonia[6], alături de cumnatul său, Miron Barnovschi, unde va rămâne până la sfârșitul vieţii. Tot într-o criptă a fost înmormântată și soţia sa Tudosca-Teodosia, rămasă în ţară să suporte primejdiile și greutăţile financiare datorate acţiunilor soţului său, care va fi urgisit de Vasile Lupu, viitorul domn, inclusiv prin confiscarea averii. Cripta a fost identificată în partea de nord-est a pronaosului (Fig. 4), elementul ajutător de identificare a acesteia fiind inelul sigilar al doamnei.

Tot în cripte erau depuși și călugării care deţinuseră în ierarhia mănăstirească anumite funcţii. Această atribuire a fost posibilă deoarece la monahi se obișnuia să se pună sub cap o cărămidă pe care era incizat numele defunctului, funcţia deţinută și anul morţii. Nu în toate cazurile cărămizile aveau inscripţii, ci în unele situaţii era incizată doar o cruce. La biserica Nicoriţă am găsit două astfel de cărămizi, una dintre ele într-o criptă din pridvor și o alta într-un mormânt simplu, găsit la exteriorul bisericii, pe latura de sud a altarului (Fig. 5 și 6). Una a aparţinut unui stareţ al mănăstirii, Meletie (a cărui criptă a fost amenajată în pridvor), iar a doua, unui călugăr, care a avut funcţia de iconom, probabil fiind printre ultimii monahi care au funcţionat la acest așezământ, imediat după secularizare.

O altă necropolă cercetată a fost cea constituită în jurul fostei biserici Stratenia, aflată pe locul actualei Mitropolii. Avem și aici un caz tipic de necropolă medievală, cu înmormântări realizate direct în pământ, cu inventar, în cazul acesta, destul de sumar și cu monede, pe care le aveau doar unii dintre înhumaţi (Fig. 7). Și în această locaţie au fost identificate cele două modalităţi de depunere a obolului, menţionate deja, în mână sau în gură (Fig. 8 și 9). Cert este că în interiorul bisericii au existat și cripte, deoarece avem informaţii documentare și pietre funerare, păstrate acum la biserica Sf. Gheorghe. Aceste cripte au aparţinut unor membri ai familiei Buhuş, din care se trăgea doamna Anastasia, ctitorul bisericii. Cu siguranţă, aceste complexe funerare au fost dezafectate odată cu demolarea bisericii, păstrându-se doar o parte dintre lespezile funerare.

Un ritual funerar folosit tot în cazul prelaţilor este cel al înmormântării „în

[6] N. Stoicescu, *Dicţionar al marilor dregători din Ţara Românească și Moldova, sec. XIV-XVII*, Ed. Enciclopedică, București, 1971, p. 421.

https://biblioteca-digitala.ro

scaun". Menţionăm aici mormintele cercetate de arheologul N. N. Puşcaşu la Mitropolia Veche[7] și cel al mitropolitului Iosif Naniescu. La Sf. Gheorghe s-au găsit amenajate, în criptă, postamente din piatră cu spătar și suport pentru sprijinirea mâinilor, dar în cripta mitropolitului Iosif Naniescu s-a așezat chiar un scaun realizat din fier, așa cum se poate vedea și în prezent după restaurarea criptei.

Ritualurile de înmormântare identificate ca urmare a cercetărilor arheologice sunt general valabile pentru întreg spaţiul creştin ortodox. O încălcare sau o abatere de la aceste cutume ar fi atras după sine oprobiul public. Chiar instituţia domniei și reprezentanţii bisericii, în persoana Mitropolitului, au fost preocupaţi de acest segment social prin acordarea de privilegii unei bresle, a cioclilor, care avea în plus și sarcina de a înhuma și acele persoane, care din varii motive, erau singure sau străine de locul unde a survenit moartea[8]. Tot o dovadă a respectării tuturor datinilor creştine este și faptul că, încă din timpul vieţii, se orânduiește, prin danii, îndeplinirea ritualului de pomenire a celui decedat. Aceste obiceiuri evidenţiate în izvoarele scrise și asociate cu descoperirile surprinse prin cercetare arheologică vin să întregească un segment al vieţii din societatea medievală.

Tipurile de înmormântări evidenţiate sunt caracteristice epocii medievale și sunt identificate în jurul sau în interiorul edificiilor religioase, ele existând și având aceleași caracteristici până la mijlocul secolului al XIX-lea, când s-a hotărât amenajarea cimitirelor periferice așezărilor urbane.

---

[7] N. N. Puşcaşu, V. M. Puşcaşu, *op. cit.*, în *Monumentul*, XIII, partea 1, Iași, 2011, p. 309–364.

[8] *Documente privitoare la istoria orașului Iași*, editate de I. Caproșu, vol. II, Ed. Dosoftei, Iași, 2000, doc. 457, p. 413

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 1. Biserica mănăstirii Socola. Înhumări practicate pe absida Bisericii 1.

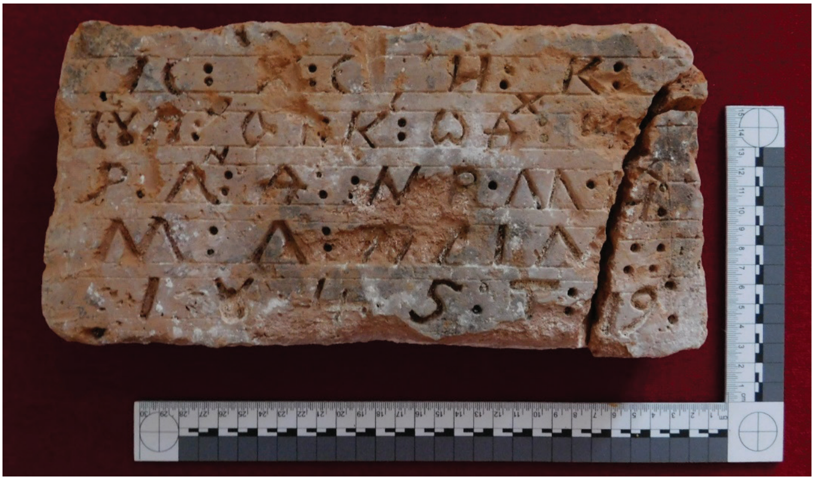
Fig. 2. Biserica mănăstirii Socola. Construcţia tronconică din cărămidă.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 3. Biserica mănăstirii Nicoriţă. Cripta destinată hatmanului Nicoară.

Fig. 4. Biserica mănăstirii Nicoriţă. Cripta doamnei Tudosca.

https://biblioteca-digitala.ro



I(isus) H(ristos). H....K...
Sup(t) a(ceastă) <….> cs(…..), od(i)h(nește)
<….> r(obul) l(ui) D(umnezeu)
I(e)r(o)m(on)<a>h M(e)l(e)tii, 1845 g(henarie)19[9]

Fig. 5. Biserica mănăstirii Nicoriţă. Cărămida pentru cap a stareţului Meletie.

Fig. 6. Biserica mănăstirii Nicoriţă. Cărămida
pentru cap a călugărului iconom Georgiu.

[9] Mulţumim domnului dr. Arcadie Bodale, cercetător la Arhivele Naţionale, filiala Iași, pentru descifrarea textului.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 7. Mitropolia Moldovei.
Un mormânt din necropola bisericii Stratenia.

Fig. 8. Obiecte de podoabă (nasturi globulari).
Necropola bisericii Stratenia

Fig. 9. Monede depuse în mână. Necropola bisericii Stratenia.

Fig. 10. Monede depuse în gură.
Necropola bisericii Stratenia.

https://biblioteca-digitala.ro

Realităţi demografice medievale în așezările urbane ale Moldovei medievale. Cimitirele din secolele XIV-XVIII descoperite la Orheiul Vechi[1]

Ludmila Bacumenco-Pîrnău, Gheorghe Postică***

Abstract: *In this study, we present an archaeological and paleoanthropological inventory regarding the population of the eastern city of Shekhr al-Gedid and of the Orhei town, in an attempt to reconstruct various demographical aspects, starting from the research carried out in the area of the cemeteries of 14th – 18th centuries discovered in the medieval site of Orheiul Vechi (Orhei district, the Republic of Moldova). Following the order of their discovery, each from the necropolises identified thus far in the site area (some of them partially investigated, others not studied yet) has been assigned with a conventional number to avoid potential confusions. Hence, eight distinct cemeteries found at Orheiul Vechi have been presented.*

The discoveries made in the area of the cemeteries of Orheiul Vechi dated to the 14th – 18th centuries complete the general picture of the demographical situation in Moldova during that period and the beliefs of the Christian communities regarding the rituals of crossing to the "other" world. In addition, we featured a series of anthropological considerations concerning the demographical realities of the two urban settlements in the Răut valley across the 14th–18th centuries.

Keywords: *cemeteries, demographical aspects, Shekhr al-Gedid, Orheiul Vechi, Moldavia, 14th – 18th centuries.*

* Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași; ludmila.pirnau@gmail.com.

** Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă", Chișinău; gpostica@gmail.com.

1 Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM–2019-II–2.4–15 /15.10.2019, *Alimentaţie și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziţia Academiei Române și gestionat prin Fundaţia „PATRIMONIU" (Ludmila Pîrnău) și în cadrul proiectului *Cercetarea și valorificarea patrimoniului arheologic medieval din Republica Moldova – CVPAM*, cod 20.80009.1606.06, implementat de către Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă" din Chișinău finanţat prin Agenţia Naţională pentru Cercetare și Dezvoltare din Republica Moldova în cadrul Programelor de Stat 2020–2023 (Gheorghe Postică).

https://biblioteca-digitala.ro

Introducere

Cercetările arheologice efectuate începând cu anul 1947 în perimetrul sitului medieval de la Orheiul Vechi (raionul Orhei), amplasat în zona centrală a Moldovei (Fig. 1), au dus la importante descoperiri referitoare la evoluţia celor două aşezări medievale cu caracter urban amplasate pe promontoriul *Peştere* din valea Răutului: I – orașul oriental cunoscut în literatura de specialitate ca *Yanghi-șehr* sau *Șehr al-Gedid* (= *Orașul Nou*), aflat sub controlul hanilor Hoardei de Aur la mijlocul secolului al XIV-lea[2] și II – târgul al cărui existenţă era legată de funcţionarea cetăţii Orheiului (secolele XV-XVI). În ceea ce priveşte aşezarea din perioada statului medieval moldovenesc, în campaniile arheologice din anii 1947–2018, a fost studiat perimetrul citadelei medievale a Orheiului cu „palatul pârcălabului" și diverse construcţii (complexe de locuire, pivniţe, anexe gospodăreşti) și a liniilor

[2] G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya (MSSR)*, în *Kratkie soobshcheniya o dokladakh i polevykh issledovaniyakh Instituta istorii material'noi kul'tury*, Moscova, 56, 1954, p. 24–39; L. L. Polevoi, *K istorii denezhnego obrashcheniya v Yugo-Zapadnoi Rusi i Moldavii*, în *Izvestiya MFAN SSSR*, 5 (25), Chișinău, 1955, p. 89–90; idem, *Numizmaticheskie dannye k istorii Moldavskogo srednevekovogo goroda Starogo Orkheya*, în *KSIIMK*, 66, 1956, p. 80–81; G. D. Smirnov, *Iz istorii Starogo Orkheya*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (70), 1960, p. 77–87; S. A. Yanina, *„Novyi gorod" (= Yangi-Shekhr = Shekhr al-Dzhedid) – monetnyi dvor Zolotoi Ordy i ego mestopolozhenie*, în *Trudy Gosudarstvennogo Ordena Lenina Istoricheskogo Muzeya*, 49, *Numizmaticheskii sbornik*, Moscova, 1977, p. 193–213; L. L. Polevoi, P. P. Byrnya, *Srednevekovye pamyatniki XIV-XVII vv. / Arkheologicheskaya karta MSSR*, 7, Chișinău, 1974; P. P. Byrnya, E. D Zilivinskaya, *Bani Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 4–27; P. P. Byrnya, N. D. Russev, *Goncharnyi kompleks XIV v. iz Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 122–131; E. N. Abyzova, P. P. Byrnia, A. A. Nudel'man, *Drevnosti Starogo Orkheia (zolotoordynskii period)*, Ed. Știinţa, Chișinău, 1991; V. Spinei, *Moldova în secolele XI-XIV*, Ed. Universitas, Chișinău, 1994; idem, *Comerţul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei (secolele XIII-XIV)*, în *Universa Valachica: Românii în contextul politic internaţional de la începutul mileniului al II-lea*, Ed. Cartdidact, Chișinău, 2006, p. 693–780; idem, *Restructurări entice la nordul gurilor Dunării în secolele XIII-XIV*, în *vol. cit.*, p. 319–366; Gh. Postică, *Tzitadel' zolotoordynskogo goroda Shekhr al-Dzhedid (Staryi Orkhei, Moldova)*, în *Rossiiskaya arkheologiya*, 2, 2005, p. 151–155; idem, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2006; idem, *Istoricul cercetării arheologice în zona Orheiului Vechi*, în V. Sîrbu, Cr. Luca (ed.), *Miscellanea historica et archaeologica in honorem professoris Ionel Cândea*, Brăila, 2009, p. 209–247; E. Nicolae, *Monedele de cupru bătute în Orașul Nou (Șehr al-cedid)*, în *Simpozion de numismatică dedicate împlinirii a 125 ani de la proclamarea independenţei României, Chișinău, 24–26 septembrie 2002*, București, 2003, p. 167–176; E. Nicolae, *Monedele locale din perioada războiului civil din Hoarda de Aur: 1359–1369*, în *Moneda în Republica Moldova*, coord. A. Boldureanu, E. Nicolae, Chișinău, 2015, p. 126–131.

https://biblioteca-digitala.ro

defensive (valuri și şanţuri). În același timp, au fost dezvelite ruinele a două biserici, urmele unor case ale orășenilor, atelierelor meşteşugărești și în preajma lor diferite anexe și structuri gospodărești auxiliare (pivniţe, cuptoare, fântâni, gropi menajere etc.)[3]. De asemenea, au fost descoperite opt necropole și câteva complexe funerare izolate atribuite secolelor X-XVIII (Fig. 2), în măsură să contureze anumite realităţi demografice din această zonă, având o consistenţă incomparabilă cu ceea ce se putea obţine pe baza studiului surselor documentare ale vremii.

În istoriografia noastră lipsește până în prezent o lucrare de sinteză consacrată demografiei Moldovei în secolele XIV-XVIII, care să abordeze într-un mod unitar aspectele demografice, utilizând în același timp sursele documentare, datele arheologice și paleoantropologice pentru a avea o imagine cât se poate de completă în ceea ce privește realităţile demografice din acest spaţiu în perioada Evului Mediu și până în prag de modernitate. Astfel, elaborarea unei asemenea lucrări rămâne a fi o necesitate istoriografică stringentă.

De-a lungul perioadei postbelice au fost publicate o serie de monografii, studii și articole consacrate populaţiei Moldovei medievale și premoderne elaborate pe baza rezultatelor cercetărilor arheologice și paleoantropologice ale unor necropole cunoscute în acest spaţiu, precum cele de la Iași[4],

---

[3] G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 24–39; idem, *Iz istorii Starogo Orkheya*, p. 77–87; idem, *Dekorativnye kirpichi iz moldavskogo goroda Staryi Orkhei*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (31), 1956, p. 67–73; idem, *Proizvodstvo krasnoglinyanykh izraztzov i opyt rekonstruktzii pechei po materialam Starogo Orkheya*, în *Izvestiya MF AN MSSR*, 4 (31), 1956, p. 75–87; E. A. Abyzova, P. P. Byrnia, A. A. Nudel'man, *Drevnosti Starogo Orkheja. Moldavskij period*, Chișinău, 1982; P. P. Byrnia, *Moldavskii srednevekovyi gorod v Dnestrovsko-Prutskom mezhdureche'e*, Chișinău, 1984; P. P. Bîrnea, T. F. Riaboi, *Anexele gospodărești de la Orheiul Vechi din secolul al XV-lea și de la începutul secolului al XVI-lea*, în *Arheologia medievală*, III, 2000, p. 85–87; P. P. Bîrnea, *Orheiul Vechi: unele observaţii cu privire la procesul de urbanizare în Moldova feudală*, în *ArhMold*, XV, 1992, p. 181–184; Gh. Postică, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001*…; idem, *Cetatea Orheiului în strategia lui Ștefan cel Mare,* în *Tyragetia,* I (XVI), 2, Chișinău, 2007, p. 9–16; ș.a.

[4] Al. Andronic, E. Neamţu, *Cercetări arheologice pe teritoriul orașului Iași în anii 1956–1960*, în *ArhMold*, II-III, p. 409–438; E. Neamţu, S. Cheptea, *Cercetările arheologice de la „Casa Dosoftei" din Iași (1966–1968)*, în *MCA*, X, 1973, p. 281–287; E. Gherman, C. Hriban, *Biserica mănăstirii Golia*, în *CCAR (campania 1998)*, București, 1999, p. 56; N. N. Pușcașu, V. M. Pușcașu, *Biserica „Sfântul Sava" din Iași. Monografie arheologică*, Ed. Trinitas, Iași, 2005; V. M. Pușcașu, E. Gherman, *Cercetări arheologice efectuate la biserica Mănăstirii Golia*, în S. Iftimi (coord.), *Mănăstirea Golia – 350 de ani de la sfinţirea ctitoriei lui Vasile Lupu. Studii și documente*, Ed. Doxologia, Iași, 2010, p. 180–197; V.-M. Groza, *Cercetări paleoantropologice privind populaţia Iașului medieval. Referire specială la necropola din secolul al XVII-lea de la Curtea Domnească*, Ed. Universităţii „Alexandru Ioan Cuza", Iași, 2015; M.-C. Văleanu,

https://biblioteca-digitala.ro

Suceava[5], Siret[6], Piatra Neamţ – *Dărmăneşti*[7], Hudum[8], Trifeşti[9], Brad[10], Lozova[11],

E. Gherman, *Cercetări arheologice preventive asupra ansamblului mănăstirii „Sf. Arh. Mihail şi Gavril" – Frumoasa, Iaşi*, în *Monumentul*, XVIII, 2017, p. 63–83; C. Asăvoaie, A. Miron, C. Niţă, *Cercetare arheologică preventivă la Biserica „Sfinţii Atanasie şi Chiril" din Iaşi*, în *Ioan Neculce*, XXIII, 2017, p. 257–266; D. Aparaschivei, A. Simalcsik, Şt. Honcu, G. Bilavschi, L. Munteanu, S. Boţan, M. Vornicu, B. Minea, L. Bejenaru, *Noutăţi arheologice din zona Bisericii Talpalari din Iaşi*, în *ArhMold*, XLII, 2019, p. 223–271 ş.a.

[5] I. Nistor şi colab., *Şantierul Suceava*, în *SCIV*, IV, 1953, 1–2, p. 354–365; Al. Artimon, *Cronologia mormintelor şi a descoperirilor monetare din complexul de la biserica Sf. Dumitru din Suceava*, în *Suceava*, III, 1973, p. 137–158; Al. Artimon, Al. Rădulescu, *Necropola medievală de la Sf. Dumitru din Suceava (sec. XV-XVIII)*, în *Suceava*, VIII, 1981, p. 85–99; L. Bătrâna, A. Bătrâna, *Contribuţii arheologice la cunoaşterea primului lăcaş al Mitropoliei Moldovei: biserica Mirăuţilor de la Suceava*, în *CA*, V, 1982, p. 215–224; P.-V. Batariuc, *Necropola medievală de la Suceava – Câmpul Şanţurilor*, în *ArhMold*, XVI, 1993, p. 229–249 ş.a.

[6] V. Spinei, C. Asăvoaie, *Date preliminare privind rezultatele săpăturilor arheologice din 1992 de la Siret*, în *ArhMold*, XVI, 1993, 215–227; V. Spinei, E. Gherman, *Şantierul arheologic Siret (1993)*, în *ArhMold*, XVIII, p. 229–250; P.-V. Batariuc, Fl. Hău, *Necropola medievală de la Siret – punctul C.E.C.*, în *Suceava*, XXIX-XXX (2002–2003), I, 2004, p. 363–398; D. Botezatu, P. Cantemir, R. Simalcsik, *Cimitirul medieval de la Siret – jud. Suceava. Studiu antropologic*, în *Suceava*, XXIX-XXX (2002–2003), I, 2004, p. 399–409.

[7] V. Spinei, *Necropola medievală de la Piatra Neamţ-Dărmăneşti*, în *MemAntiq*, I, 1969, p. 215–225; D. Garvăn, S.-C. Ceauşu, G.-D. Hânceanu, V. M. Groza, L. Munteanu, *Cimitirul medieval de la Piatra Neamţ* – Dărmăneşti. *Cercetările preventive din anul 2012*, Ed. Cetatea de Scaun, Buzău, 2015.

[8] V. Spinei, R. Popovici-Baltă, *Principalele rezultate ale săpăturilor de la Hudum-Botoşani din anii 1970–1972*, în *Din trecutul judeţului Botoşani*, I, Botoşani, 1974, p. 115–134; V. Spinei, R. Popovici, *Cercetările arheologice din necropola medievală de la Hudum, jud. Botoşani*, în *ArhMold*, X, 1985, p. 74–88; S. Antoniu, C. Obreja, *Studiul antropologic al scheletelor medievale de la Hudum-Botoşani din sec. XIII-XV*, în *ArhMold*, X, 1985, p. 89–96; V. Spinei, R. Popovici, *Săpăturile arheologice din necropola medievală de la Hudum (1987)*, în *ArhMold*, XII, 1988, p. 233–247.

[9] I. Ioniţă, *Săpăturile de salvare de la Trifeşti*, în *MCA*, VIII, Bucureşti, 1962, p. 733–739; V. Spinei, *Săpăturile de la Trifeşti (jud. Iaşi)*, în *MCA* (Vaslui, 1982), XVI, Bucureşti, 1986, p. 237–242.

[10] V. Ursachi, G. D. Hânceanu, A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, L. Munteanu, A. Boldureanu, S. Oţa, *Cimitirul medieval de la Brad: cercetările arheologice din anii 1963–2004*, Ed. Istros a Muzeului Brăilei „Carol I", Brăila, 2020.

[11] V. Vornic, I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, R. Pîrnău, L. Ciobanu, *Cercetările arheologice din situl medieval de la Lozova-*La hotar cu Vornicenii. *Rezultate preliminare*, în *RA*, VIII, 1–2, 2012, p. 222–256; A. Simalcsik, *Analiza antropologică a seriei scheletice descoperite in necropola medievală de la Lozova, secolele XIV-XV*, în *RA*, VIII, 1–2, 2012, p. 316–343; A. Simalcsik, Al. Comşa, V.-M. Groza, R. D. Simalcsik, *Trepanaţia – ritual magico-religios/ simbolic sau procedeu terapeutic? Necropola medievală de la Lozova (r-nul Străşeni, Republica Moldova), secolele XIV-XV. Studiu de caz*, în *RA*, X, 1–2, 2014, p. 247–264; A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, V.-M. Groza, *Hipoplazia smalţului dentar in seria scheletică deshumată*

https://biblioteca-digitala.ro

Chișinău – Biserica Măzărache[12], Lăpușna[13], Mănăstirea Căpriana[14], Mănăstirea Curchi[15], Biserica Adormirea Maicii Domnului din Căușeni[16] ș.a., care, privite în ansamblu, constituie un tablou general, în mare parte, pentru întreg spaţiul de la est de Carpaţi. Rămân însă nepublicate unele rezultate ale cercetărilor arheologice și paleoantropologice, alte materiale fiind pierdute.

Scopul lucrării de faţă este de a prezenta un inventar al datelor arheologice și paleoantropologice referitoare la populaţia târgului Orhei și de a încerca reconstituirea unor aspecte demografice, având ca punct de plecare cercetările arheologice din perimetrele cimitirelor din secolele XIV-XVIII descoperite în situl medieval.

Înainte de prezentarea rezultatelor inventarierii datelor privind cimitirele care au funcţionat în secolele XV-XVIII la Orheiul Vechi, se cuvine amintirea necropolelor și a unor complexe funerare atribuite orașului mongol Șehr

din necropola de la Lozova, secolele XIV-XV, în *RA*, IX, 2, 2013, p. 228–244; A. Simalcsik, V. M. Groza, *Necropola medievală de la Lozova. Campania arheologică 2014. Raport anthropologic*, în *RA*, XI, 1–2, 2015, p. 303–322; I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, Vl. Vornic, I. Ciobanu, *Necropola medievală de la Lozova*-La hotar cu Vornicenii. *Rezultatele cercetărilor din anii 2014–201*, în *RA*, XII, 1–2, 2016, p. 250–271.

[12] I. Tentiuc, V. Bubulici, M. Vasilache, L. Sârbu, *Rezultatele investigaţiilor arheologice de la biserica Măzărache din Chișinău în anul 2010*, în *Tyragetia*, VI (XXI), 1, 2012, p. 281–328; I. Tentiuc, *Consideraţii privind cercetarea arheologică a unor necropole medievale bisericești din spaţiul pruto-nistrean*, în *Acta Terrae Fogarasiensis*, II, 2013, p. 93–106.

[13] I. Ursu, I. Ceban, S. Heghea, *Investigaţii arheologice preventive în comuna Lăpușna. Observaţii preliminare*, în *Arheologia preventivă în Republica Moldova*, I, 1–2, Chișinău, 2014, p. 133–140; A. Simalcsik, I. Ursu, Luminiţa Bejenaru, *The late mediaeval necropolis of Lăpușna (Hâncești county, Republic of Moldova). Preliminary anthropological results*, în *Memoirs of the Scientific Sections of the Romanian Academy*, XXXVIII, 2015, p. 97–120; A. Simalcsik, I. Ursu, I. Ciobanu, *Starea de sănătate și profilul ocupaţional în târgul Lăpușnei medievale*, în *Conferinţa Ştiinţifică Internaţională. Istorie, arheologie, muzeologie a Muzeului Naţional de Istorie a Moldovei (ediţia a XXXI-a) 28–29 octombrie 2021. Program și rezumatele comunicărilor*, Chișinău, 2021, p. 81–82.

[14] Gh. Postică, N. Constantinescu, *Căpriana. Repere istorico – arheologice*, Ed. Știinţa, Chișinău, 1996, p. 39–42; Gh. Postică, *Mănăstirea Căpriana (de la întemeiere până în zilele noastre)*, Ed. Pontos, Chișinău, 2003, p. 41–42.

[15] V. Bubulici, M. Onilă, *Mănăstirea Curchi. Istoricul și rezultatele cercetărilor arheologice de salvare din anul 2006*, în *Tyragetia*, I (XVI), 2, 2007, p. 156–188.

[16] I. Tentiuc, Ig. Cereteu, *Investigaţiile arheologice din anul 2002 de la biserica Adormirii Maicii Domnului din Căușeni*, în Știinţa universitară la început de mileniu trei. Conferinţă internaţională, 15 octombrie 2002, Ed. Pontos, Chișinău, 2002, p. 141–142; I. Tentiuc, E. Bâzgu, *Datarea bisericii Adormirii Maicii Domnului o problemă deschisă*, în *Patrimoniul cultural al judeţului Tighina*, Chișinău, 2003, p. 38–54; V. Bubulici, S. Kurceatov, *Cercetările arheologice de salvare în curtea bisericii Adormirea Maicii Domnului din Căușeni*, în *RA*, I, 2, 2005, p. 402–416.

https://biblioteca-digitala.ro

al-Gedid, existent în valea Răutului la mijlocul secolului al XIV-lea în timpul constituirii și consolidării statului medieval moldovenesc, dar și a unor complexe funerare datate în secolele X-XIII.

În ordinea descoperirii lor, fiecare din necropolele identificate până în prezent în aria sitului Orheiul Vechi, unele cercetate parţial, altele încă nestudiate, au primit un număr convenţional pentru a se evita ulterior anumite confuzii. Primele patru necropole au fost numerotate de către autorii descoperirilor încă în primele decenii ale perioadei postbelice și sunt cunoscute în literatura de specialitate. Astfel, menţionăm următoarele opt cimitire distincte descoperite la Orheiul Vechi (Fig. 2–5):

– cimitirul I este cimitirul bisericii de piatră (sec. XV-XVII);

– cimitirul II (secolul al XIV-lea);

– cimitirul III este cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI);

– cimitirul IV (secolul al XIV-lea);

– cimitirul V (secolele X-XIII);

– cimitirul VI (secolele X-XIII), menţionat în literatura de specialitate drept „cimitirul de la Butuceni";

– cimitirul VII este necropola Schitului Bosie (sec. XVII-XVIII);

– cimitirul VIII (secolul al XIV-lea), menţionat în literatura de specialitate drept „cimitirul de la Trebujeni".

Cimitire și complexe funerare din secolele X-XIV

În perioada secolelor X-XIII, înainte de marea invazie mongolă în spaţiul est-carpatic (1241–1242)[17], în bazinul inferior al râului Răut exista o reţea relativ dezvoltată de așezări rurale. Astfel, în această zonă au fost identificate 41 de situri arheologice atribuite secolelor X-XIII[18]. În aria sitului Orheiul Vechi au fost delimitate două așezări rurale datate în acest interval cronologic[19]. Una dintre cele două așezări descoperite se află la extremitatea vestică a sitului, care, probabil, are legătură cu două necropole atribuite Evului Mediu

[17] V. Spinei, *Moldova*, p. 70–228.

[18] Gh. Postică, *Civilizaţia medievală timpurie din spaţiul pruto-nistrean (secolele V-XIII)*, Ed. Academiei Române, București, 2007, p. 423–444.

[19] G. I. Postică, *Raskopki srednevekovogo poselenya u s. Butucheny*, în *Arkheologicheskie otkrytiya 1983 g.,* Moscova, 1985, p. 358–359; G. I. Postică, *Novye dannye o rannesrednevekovom gorizonte Starogo Orkheya*, în *Anuarul Muzeului Naţional de Istorie a Moldovei,* Chișinău, I, 1992, p. 129–139; R. A. Rabinovich, *Zhilishche drebnerusskogo vremeni s mysa Peshtere*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Starom Orkhee*, Chișinău, 1991, p. 63–68; V. D. Gukin, *Polovetzkoe izvayanie iz Starogo Orkheya*, în *vol. cit*., p. 68–72; Gh. Postică, V. Kavruk, *Orheiul Vechi Archaeological Landscape*, Chișinău, 2018, p. 66–74, fig. 30–32.

https://biblioteca-digitala.ro

timpuriu: cimitirul V și cimitirul VI, adică cimitirul identificat pe promontoriul Butuceni.

Cimitirul V a fost identificat în partea centrală a sitului Orheiul Vechi (Fig. 2–4), la est de așezarea medievală timpurie (secolele X-XIII). Urmând traseul drumului ce coboară din citadela medievală spre satul Butuceni, necropola a fost reperată la circa 100 m spre nord din punctul unde cotește respectivul drum. Astfel, în anul 1997, după o ploaie torenţială de vară, pe profilul vestic al șanţului drumului au fost dezvelite trei complexe cu oseminte umane (un copil și doi adulţi), care au fost cercetate integral[20]. Acestea reprezentau înhumări efectuate după ritul creștin, defuncţii fiind depuși întinși pe spate, orientaţi cu capul spre vest-nord-vest, cu palmele pe piept, fără inventar (Fig. 6). Repere directe pentru atribuirea cultural-cronologică a acestei necropole deocamdată lipsesc. Menţionăm doar că un fragment de ceramică caracteristic secolelor X-XIII a fost descoperit în zona craniului din mormântul nr. 1, care, însă, nu reprezintă o mărturie sigură în ceea ce privește datarea cimitirului. În acest context, amintim că în anul 1957, în timpul cercetării arheologice a traseului valului de apărare nr. III, la circa 100 m spre sud de complexele funerare descoperite în anul 1997, G. D. Smirnov a descoperit un mormânt izolat aparţinând unui individ adult înhumat pe spate cu capul spre nord-vest, care suprapunea resturile unei locuinţe (L5) atribuite perioadei Hoardei de Aur (secolul XIV)[21].

Cimitirul de la Butuceni (cimitirul VI) se află în partea de vest a promontoriului Butuceni (Fig. 2–4), vis-à-vis de așezarea medievală timpurie de la Orheiul Vechi, la distanţa de 100–150 m spre sud de la podul de peste râul Răut și drumul care duce în s. Butuceni. Limita nord-estică a cimitirului este traversată de drumul ce urcă spre mănăstirea rupestră Peștera.

Primele descoperiri în perimetrul acestui cimitir au fost făcute în anul 2000, când în urma unei ploi torenţiale, pe drumul de la marginea de nord-est a promontoriului Butuceni, au fost scoase la iveală mai multe oase umane, situaţie care s-a repetat și în anii 2017–2018. În acest sector, au fost cercetate cinci morminte umane, dintre care un mormânt în anul 2000[22],

---

20 Gh. Postică, I. Hâncu, O. Munteanu, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 1997 de la Orheiul Vechi,* Chișinău, 1998, p. 46–47 / Arhiva Arheologică a Muzeului Naţional de Istorie a Moldovei, Chișinău (în continuare: Arhiva MNIM).

21 G. D. Smirnov, *Pruto-Dnestrovskaya arkheologo-etnograficheskaya ekspeditziya. Staryi Orkhei 1957 g.*, p. 30–32 / Arhiva MNIM, nr. inv. 385.

22 Gh. Postică, *Raport științific privind rezultatele investigațiilor arheologice din anul 2000 de la Orheiul Vechi,* Chișinău, 2001, p. 45, fig. 47-a, foto 158–159 / Arhiva MNIM.

https://biblioteca-digitala.ro

trei morminte în anul 2017 și unul în anul 2018[23]. Mormintele descoperite prezentau înhumări după ritul creştin, defuncţii fiind depuși întinși pe spate, orientaţi cu capul spre vest. Cele trei complexe funerare cercetate în anul 2017 erau fără inventar[24]. Mormântul descoperit în vara anului 2018 aparţinea unei femei de 25–30 ani, înhumată în poziţie întinsă pe spate, cu capul orientat spre vest, cu braţul stâng adus spre clavicula dreaptă (braţul drept lipsea), având 11 inele de buclă de bronz, toate găsite în zona temporală a craniului, care au permis datarea complexului funerar în secolele XII-XIII[25]. Potrivit analizei antropologice, defuncta avea o stare a dentiţiei foarte bună, datorată unui mod sănătos de nutriţie, cel puţin până la vârsta de 7 ani[26].

* * *

Includerea părţii răsăritene a Moldovei între graniţele Hoardei de Aur a dus la stabilirea la apus de fluviul Nistru a unor grupuri etnice de origine orientală[27], inclusiv în valea râului Răut. Populaţia centrului urban, apărut în perioada secolului al XIV-lea, era eterogenă din punct de vedere etnic, alături de români și mongoli aici stabilindu-se meşteşugari și comercianţi veniţi din regiunile răsăritene ale Hoardei de Aur. Drept mărturie a acestei realităţi demografice menţionăm ridicarea anumitor edificii (moschee, băi orientale, un caravanserai)[28], produse de artizanat, recipiente ceramice smălţuite și de metal, instalaţii de foc specifice regiunilor orientale ale Hoardei, care ne mărturisesc despre un mod de viaţa destul de prosper al locuitorilor acestei așezări. Efervescenţa tranzacţiilor din oraș este sugerată, între altele, și de faptul că pe suprafaţa caravanseraiului au fost găsite nu mai puţin de 114 de monede mongole de argint și de cupru[29]. De asemenea, într-un car-

---

[23] O. Munteanu, A. Simalcsik, *Un mormânt medieval cu inele de tâmplă descoperit la Butuceni, Orhei (preliminarii)*, în *Tyragetia*, XIII (XXVIII), 1, 2019, p. 439–466.

[24] Vl. Vornic, S. Matveev, O. Munteanu, S. Tabuncic, *Săpăturile arheologice de salvare de la Orheiul Vechi din anul 2017*, în *Cercetări arheologice în Republica Moldova. Campania 2017*, Chișinău, 2018, p. 81–83.

[25] O. Munteanu, A. Simalcsik, *op. cit.*, p. 459.

[26] *Ibidem*.

[27] V. Spinei, *op. cit.*, p. 243.

[28] A. Kh. Toramanyan, *Ob arkhitekture krepostnykh sooruzhenii Moldavii*, în *Istoriko-filologicheskii zhurnal Akademii Nauk Armyanskoi SSR*, Erevan, 3, 1974, p. 181–190; P. P. Byrnya, E. D Zilivinskaya, *Bani Starogo Orkheya*, în *Srednevekovye pamyatniki Dnestrovsko-Prutskogo mezhdurech'ya*, Chișinău, 1988, p. 4–27; V. Spinei, *Comerţul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei (secolele XIII-XIV)*, p. 733–780; E. D. Zilivinskaya, *Arkhitektura Zolotoi Ordy, I, Kul'tovoe zodchestvo: topografiya*, Kazan, 2014.

[29] V. Spinei, *Comerţul și geneza orașelor din sud-estul Moldovei*, p. 734.

https://biblioteca-digitala.ro

tier periferic al *Orașului Nou* au fost descoperite două iurte de formă circulară, având dimensiunile de circa 4 m, cu fundaţie ușor adâncită din lespezi de piatră[30]. Complexele funerare și inscripţiile în limba arabă descoperite la Orheiul Vechi sunt semnificative pentru problema structurii etnice și religioase a acestei așezări[31].

De-a lungul campaniilor de cercetări arheologice, la Orheiul Vechi au fost dezvelite două complexe funerare cu caracter monumental interpretate ca fiind mausolee (*mazar*) și trei cimitire plane (nr. II, IV și VIII) atribuite perioadei de existenţă a *Orașului Nou*.

Mausoleul nr. I a fost descoperit de G. D. Smirnov în anii 1952–1953 (Fig. 2–5). Construcţia funerară ridicată din cărămidă pătrată avea o formă dreptunghiulară cu dimensiunile de 5,4x4,4 m, în centrul căreia a fost identificată o groapa funerară săpată în rocă de calcar, orientată pe axa vest-est, având dimensiunile de 2,5x1,5 m, ușor lărgită pe latura vestică (Fig. 7). Scheletul era deranjat, cu craniul aflat pe latura vestică într-o stare de păstrare precară. În umplutura din partea superioară a gropii respective au fost găsite fragmente dintr-o piatră de calcar cu inscripţie în limba arabă. Autorii descoperirii au datat mormântul în secolul al XIV-lea, presupunând că aparţinea unei persoane importante, fie laice, fie religioase, a comunităţii orientale de pe Răut[32].

Mausoleul nr. II a fost descoperit de același arheolog în anii 1952–1954 în incinta citadelei de piatră (Fig. 2–5), în perimetrul așa-numitului „palat al pârcălabului" de la Orheiul Vechi, ocupând încăperea centrală a acestui edificiu monumental[33]. Această construcţie în formă de cruce a fost ridicată din cărămidă arsă de culoare roșie, având amplasată în partea centrală camera funerară cu dimensiunile de 7,6x6,5 m, iar în părţile laterale alte încăperi cu dimensiunile medii de 3,0x2,0 m (Fig. 8). Cavouri construite din cărămidă asemănătoare au fost descoperite la Brăviceni[34], aflat la 25 km de orașul oriental Șehr al-Gedid.

---

[30] T. E. Riaboi, *Zhilishcha zolotoordynskogo vremeni iz Starogo Orkheya*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Starom Orkhee*, Ed. Știința, Chișinău, 1991, p. 87; V. Spinei, *Moldova*, p. 243.

[31] V. Spinei, *op. cit.*, p. 244.

[32] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki zolotoordynskogo vremeni v Starom Orkhee*, în *RA*, II, 1998, p. 87–88. Pentru unele consideraţii legate de arhitectura complexului funerar, vezi T. Nesterov, *Situl Orheiul Vechi. Monument de arhitectură,* Ed. Epigraf, Chișinău, 2003, p. 64.

[33] I. Hâncu, *Raport cu privire la cercetările arheologice a orașului medieval Orhei în anul 1993*, Chișinău, 1993, p. 5 / Arhiva MNIM, nr. inv. 447; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *op. cit.*, p. 88–89, 97, fig. 2.

[34] G. F. Chebotarenko, P. P. Byrnia, *Arkheologicheskie raskopki u s. Bravicheny v 1956 g.*, în

https://biblioteca-digitala.ro

În timpul cercetărilor arheologice din campania anului 1986, a fost descoperită o placă funerară într-o locuinţă atribuită epocii „moldoveneşti” de lângă moschee[35]. Placa, având dimensiunile de 67x39x10 cm, provine de la extremitatea unui sarcofag păstrând o parte a inscripţiei, care reprezintă finalul unui epitaf (Fig. 9). Inscripţia a fost studiată de dr. Eugen Nicolae de la Institutul de Arheologie „Vasile Pârvan” din Bucureşti, potrivit căruia, inscripţia cu analogii în textele funerare din Asia Centrală datează o înhumare făcută în anul 1359, care poate fi atribuită unui şeic a confreriei islamice din oraşul oriental de pe Răut[36].

Cimitirul II este amplasat la marginea de vest a sitului medieval de la Orheiul Vechi, la capătul promontoriului *Peştera* (Fig. 2–5, 10), la circa 40 m spre est de la valul de apărare nr. 2 datat în secolele XV-XVI. Suprafaţa cimitirului este întretăiată pe axa nord-sud de două ravene, care în timp au provocat distrugerea mai multor morminte, vestigiile unora fiind vizibile, la diferite etape în malurile acestora[37]. Spre nord, cimitirul avea drept limită drumul medieval vizibil până în prezent, care descindea din locul deschiderii („poarta”) valului nr. II de pe terasa superioară a Răutului şi coboară spre citadela din piatră, apoi spre vadul de la Răut din preajma satului Trebujeni. Până în prezent, pe partea sudică a drumului vechi, pot fi observate urme de oseminte umane. Pe baza descoperirilor arheologice, cimitirul a fost atribuit oraşului oriental Şehr al-Gedid, fiind datat în a doua treime a secolului al XIV-lea[38].

Cimitirul a fost cercetat prin săpături arheologice de către antropologul M. S. Velikanova în anul 1962 – 85 m.p. (20 morminte) şi de către P. P. Bârnea în anul 1976 – 600 m.p. (116 morminte) (Fig. 11)[39]. În timpul ultimelor săpături au fost conturate limitele vestică, nordică şi sudică ale cimitirului respectiv. În total, au fost descoperite 136 de complexe funerare, în care au fost înmormântaţi 86 de adulţi, 4 indivizi tineri şi 46 de copii. Defuncţii

Izvestiya MF AN SSSR, 4 (70), 1960, p. 45–52.

[35] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee, 1986 g.*, p. 37, fig. 20 / Arhiva MNIM, nr. inv. 242; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90.

[36] E. Nicolae, *Inscripţia funerară din secolul al XIV-lea descoperită la Orheiul Vechi în 1986*, în *Simpozion de numismatică dedicat centenarului Societăţii Numismatice Române (1903–2003), Chişinău, 26–28 noiembrie 2003. Comunicări şi note*, Ed. Enciclopedică, Bucureşti, 2005, p. 81–88.

[37] M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii (po materialam pamyatnika Staryi Orkhei)*, Moscova, 1993, p. 11–12.

[38] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 87–100.

[39] P. P. Byrnia, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee v 1976 g.*, p. 34–65 / Arhiva MNIM, nr. inv. 109; P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91.

https://biblioteca-digitala.ro

au fost înhumaţi în poziţie întinsă pe spate cu braţele de-a lungul corpului sau puse pe piept. Majoritatea scheletelor, în număr de 70, erau orientate cu capul spre vest, 24 spre vest – nord-vest, trei spre vest – sud-vest, trei spre sud-est, unul spre est, iar în 17 cazuri orientarea n-a putut fi stabilită. Majoritatea mormintelor (129) era fără inventar, excepție făcând doar șapte complexe în care au fost descoperiţi cercei și nasturi din aramă, un foarfece și un lacăt cilindric din fier. Gropile erau simple de formă rectangulară sau ovală, iar șase morminte erau prevăzute pe lateral cu praguri și acoperite cu scânduri de lemn[40]. Totodată, în 12 morminte au fost identificate resturi de la acoperăminte din scânduri de lemn, dispuse de-a lungul și de-a latul deasupra scheletelor, iar la alte 13 complexe s-au găsit resturi de lemn[41]. Acest tip de morminte prezintă asemănări cu descoperirile din alte centre urbane ale Hoardei de Aur[42], precum și cu cele descoperite recent la Costești (raionul Ialoveni), importantul oraș oriental de pe râul Botna. Complexele funerare de la Costești – *Gârle* în anul 2017, reprezentând gropi prevăzute cu praguri laterale late de 20–25 cm, peste care erau depuse bârne sau scânduri de lemn longitudinal deasupra scheletului și lângă pereţii lungi ai gropii, aparţin unei necropole cu morminte de înhumaţie, identificată în partea de nord-est a așezării urbane din perioada Hoardei de Aur, pe versantul stâng al Botnei[43].

Cimitirul nr. IV se află la marginea de est a orașului medieval, în apropiere de vadul de trecere a râului Răut spre s. Trebujeni și de baia nr. 2 (Fig. 2–3, 5). Cimitirul a fost semnalat de G. D. Smirnov în anul 1954[44], rămânând necercetat până în prezent.

Dintre complexele funerare izolate din secolul al XIV-lea amintim mormântul M.18, descoperit în Sectorul 71 în anul 1997, lângă zidul de vest al citadelei medievale. Scheletul din mormânt aparţinea unui adult de circa 40 de ani. Defunctul era depus întins pe spate, cu capul la nord întors spre stânga, braţele ușor îndoite din coate și puse cu palmele pe bazin, iar picioarele ușor îndoite din genunchi spre est. Înhumarea a fost datată în perioada Hoardei de Aur, anii 1366–1369, pe baza unei monede de cupru locală găsită în umplutura gropii la adâncimea de 2,20 m[45].

---

40 *Ibidem*, p. 91.

41 *Ibidem*, p. 91.

42 D. V. Vasil'ev, *Islamizatziya i pogrebal'nye obryady v Zolotoi Orde (arkheologo-statisticheskoe issledovanie*, Astrakhan, 2008.

43 Vl. Vornic, S. Popovici, I. Ciobanu, A. Simalcsik, *Date preliminare privind cercetările de salvare din anul 2017 în necropola din partea nord-estică a orașului medieval de la Costești-Gârlea*, în *Arheologia preventivă din Republica Moldova*, IV, Chișinău, 2019, p. 243–258.

44 G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 25, fig. 10.

45 Gh. Postică, *Orheiul Vechi*, p. 138–139.

https://biblioteca-digitala.ro

Cimitirul de la Trebujeni (cimitirul VIII) a fost descoperit în anul 2014, cu ocazia unor cercetări arheologice preventive în aria satului Trebujeni din preajma așezării Orheiul Vechi (Fig. 2), când au fost dezvelite nouă morminte. Gropile funerare au fost săpate în roca calcaroasă caracteristică zonei, având lăţimea de 40–50 cm. Defuncţii au fost depuși în decubit dorsal, cu braţele de-a lungul corpului, orientarea scheletelor fiind pe axa vest (cap) – est (picioare), cu privirea spre sud, cu o singură excepţie (M.1). Potrivit analizei paleoantropologice, toate scheletele au aparţinut unor persoane de sex masculin. Cu excepţia unui singur mormânt de copil de 2–3 ani (M.2), celelalte aparţin unor adulţi cu vârsta medie la deces de 31 ani, cel mai tânăr fiind de 20–25 ani, iar cel mai în vârstă nu depășea vârsta de 45 de ani. Statura adulţilor este cuprinsă între 1,58 m și 1,72 m, înălţimea medie fiind de 1,64 m. Potrivit autorilor, în lipsa pieselor de inventar în morminte, poziţia scheletelor indică apartenenţa necropolei unei comunităţi musulmane mongole, susţinută și de rezultatele analizelor profilului antropologic. Toate scheletele la care a fost posibilă atribuirea tipului antropologic prezintă vădite trăsături mongoloide[46].

Astfel, o caracteristică a necropolelor de la Orheiul Vechi atribuite secolului al XIV-lea este orientarea generală a mormintelor pe axa vest-est, cu unele deviaţii, la fel ca și în cazul necropolelor cercetate în aria orașului oriental de la Costești de pe râul Botna sau în necropolele cercetate în alte centre urbane ale Hoardei de Aur din perioada respectivă[47]. Cu toate că cimitirul II a fost atribuit populaţiei musulmane ce locuia în orașul *Orașul Nou* / Șehr al-Gedid[48], trebuie să relevăm faptul că mormintele aveau aceeași orientare cu capul spre vest și picioarele spre est, precum marea majoritate a înhumărilor descoperite în așezările rurale din secolele XIII-XIV de pe teritoriul Moldovei, atribuite unor comunităţi locale creștine, cum ar fi cele de la Izvoare (95 morminte), Doina (109) (judeţul Neamţ), Trifești (87) (judeţul Iași), Hudum, necropola I (118) (judeţul Botoșani), Vornicenii Mari (52) (judeţul Suceava), Hansca – *Limbari* (7) (raionul Ialoveni) ș.a.[49]. Menţionăm

[46] I. Ursu, *O nouă necropolă medievală descoperită la Orheiul Vechi*, în *Arheologia preventivă din Republica Moldova*, Chișinău, 2015, p. 113–118; A. Simalcsik, I. Ursu, I. Ciobanu, *Trebujeni – o necropolă a așezării urbane a Hoardei de Aur. Date arheologice și antropologice*, în *Simpozionul naţional PETRODAVA, ediţia a II-a. Program și rezumate*, Ed. Constantin Matasă, Piatra Neamţ, 2021, p. 111–112.

[47] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91; D. V. Vasil'ev, *Islam v Zolotoi Orde (istorico-arkheologicheskoe issledovanie)*, Astrakhan, 2007, p. 42, 93–94; Vl. Vornic *et alii*, *op. cit.*, p. 243–258.

[48] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Kul'tovye pamyatniki*, p. 90–91.

[49] V. Spinei, *Moldova*, p. 235–236; Vl. Vornic *et all*, *op. cit.*, p. 253–254.

https://biblioteca-digitala.ro

că în cimitirele din alte orașe ale Hoardei de Aur se întâlnesc mai frecvent morminte cu defuncţi depuși în decubit dorsal, cu ambele braţe de-a lungul corpului sau cu braţul drept întins și cu stângul așezat pe abdomen, iar craniul întors pe partea dreaptă, cu privirea spre sud[50]. Prin urmare, poate fi vorba despre o populaţie eterogenă din punct de vedere etnic și la Orheiul Vechi, având o comunitate convertită în mare parte la religia musulmană.

Unele contexte arheologice ne indică anumite violenţe la care au fost supuși locuitorii orașului. Astfel, în timpul cercetărilor arheologice din anul 1952, în perimetrul unei locuinţe atribuite perioadei Hoardei de Aur (a doua jumătate a secolului al XIV-lea), au fost descoperite oseminte de la trei indivizi, care au avut, probabil, o moarte violentă, fiind acoperiţi de dărâmăturile casei[51]. O situaţie similară a fost documentată în locuinţa nr. 47 cercetată de P. P. Bârnea în anul 1986 în umplutura căreia au fost descoperite două schelete umane a unor indivizi, care au fost supuși, probabil, unor violenţe[52]. Un alt complex funerar atribuit perioadei secolului al XIV-lea, anume groapa nr. 17, cu trei schelete umane încătușate (?), a fost cercetat în timpul săpăturilor arheologice din anul 1997[53].

Cimitirele din secolele XV-XVIII

În absenţa surselor documentare care să ne înfăţişeze situaţia demografică de la Orheiul Vechi în secolele XV-XVIII, datele arheologice rămân edificatoare pentru acest interval cronologic. Astfel, în aria sitului medieval Orheiul Vechi au fost descoperite trei cimitire, care au funcţionat în secolele XV-XVIII.

Cele trei cimitire au funcţionat pe lângă lăcaşurile de cult existente în această perioadă, spre deosebire de cimitirele atribuite perioadei orașului oriental Șehr al-Gedid, care au fost amplasate la periferiile așezării. Primele două cimitire au fost descoperite întâmplător la începutul anilor ’50 ai secolului al XX-lea, în timpul săpăturilor coordonate de G. D. Smirnov.

În cele ce urmează vom prezenta rezultatele obţinute în limitele

---

[50] D. V. Vasil’ev, *Islam v Zolotoi Orde*, p. 95, 98, 100, 101; Vl. Vornic *et alii*, *op. cit.*, p. 253–254.
[51] G. D. Smirnov, *Otchet o rabote otryada po issledovaniyu pamyatnikov moldavskogo srednevekov’ya za 1952–1953 gg.*, p. 65 / Arhiva MNIM, nr. inv. 507; idem, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, în *KSIIMK*, 56, 1954, p. 34; P. P. Byrnia, *Iz istorii issledovanija Starogo Orkheya*, p. 28.
[52] P. P. Byrnia, T. F. Riaboi, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee. 1986,* p. 47–48, fig. 25.
[53] Gh. Postică, I. Hâncu, S. Musteață, *Rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 1997 de la Orheiul Vechi: raport ştiinţific,* Chișinău, 1998, p. 15–16.

https://biblioteca-digitala.ro

informaţiilor avute la îndemână din rapoartele de săpătură păstrate și din literatura de specialitate. Rezultatele obţinute în timpul săpăturilor efectuate de G. D. Smirnov au rămas în mare parte inedite, numeroase date arheologice și antropologice fiind pierdute fără a mai putea fi recuperate.

Cimitirul bisericii de piatră (cimitirul I) se afla în zona centrală a târgului medieval (Fig. 2–5), fiind întins la vest și sud-vest de lăcașul de cult, situat la circa 50 m sud de ruinele edificiilor orașului oriental de la mijlocul secolului al XIV-lea, cunoscute în literatura de specialitate drept moschee și un caravanserai[54]. Nu știm cu certitudine când a fost ctitorită biserica de piatră. În literatura de specialitate cronologia funcţionării lăcașului este cuprinsă între sfârșitul secolului al XIV-lea – începutul secolului al XV-lea[55] și sfârșitul secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea[56].

Primele săpături în această zonă au fost efectuate în anul 1947 de arheologul G. D. Smirnov, care a dezvelit fundaţiile de piatră ale bisericii compartimentate în altar, naos și pronaos. Din ilustraţia aferentă articolului constatăm existenţa zidului despărţitor între naos și pronaos (Fig. 12–13)[57], care a fost ulterior demontat de echipa de restauratori (Fig. 14). Potrivit lui Smirnov, pronaosul a fost adosat mai târziu, supoziţie, care nu a fost confirmată de săpăturile arheologice ulterioare realizate de Ion Hîncu. De asemenea, Smirnov a datat lăcașul după componentele planimetrice la începutului secolului al XV-lea, cronologie stabilită și pe baza fragmentelor de vase de lut și a cărămizilor smălţuite de culoare azurie tipice civilizaţiei Hoardei de Aur, provenite, probabil, din pardoseala bisericii, precum și pe baza unei monede emise în anul 1361 găsite în șanţul de fundare[58]. Istoricul artei medievale

[54] E. N. Abyzova, P. P. Byrnia, *Topografiya i kul'turnaya stratigrafiya Starogo Orkheya*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Moldavii v 1982 g.*, Ed. Ştiinţa, Chișinău, 1986, p. 115–126.
[55] I. Hîncu, *Rezultatele cercetărilor arheologice de la biserica cu pronaosul lărgit din Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, III, 1996, p. 139–144; I. Hîncu, T. Nesterov, *Orheiul Vechi*, în *CCAR. A XXX-a Sesiune naţională de rapoarte arheologice. Campania 1995*, Brăila, 1996, p. 85–86; T. Nesterov, *Bisericile de la Orheiul Vechi în contextul arhitecturii ecleziastice din Ţara Moldovei,* în *Arta–2001*, Chișinău, 2002, p. 42–51; eadem, *Situl Orheiul Vechi*, p. 73; eadem, *Zolotoordynskoe parnoe zakhoronenie iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, în *Zolotoordynskaya tzivilizatziya*, 2, Kazan, 2009, p. 191–199.
[56] V. A. Voitzekhovskii, *Pamyatniki arkhitektury Moldavii XIV-XVIII vekov*, în *KSIIMK,* 56, 1954, p. 46; P. P. Bîrnea, *Despre soarta istorică a Orheiului Vechi*, în *Tyragetia*, III, 1996, p. 145–146; Vl. Ghimpu, *Biserici din Orheiul Vechi (secolele XV-XVII)*, în *ArhMold*, XIX, 1996, p. 281–291.
[57] G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, în *KSIIMK*, 56, 1954, p. 27–28, fig. 11–12.
[58] *Ibidem*, p. 27–29.

https://biblioteca-digitala.ro

Virgil Vătășianu susţinea cronologia propusă de autorul descoperirii[59]. De asemenea, Vasile Drăguţ afirma că la începutul secolului al XV-lea a fost construită la Orheiul Vechi o biserică de plan dreptunghiular cu absida altarului decroșată, fiind spre sfârșitul secolului, „amplificată cu un pronaos supralărgit, cu partea vestică poligonală, asemenea ctitoriei din Bălinești"[60]. În anii 1994–1995, au fost efectuate săpături coordonate de arheologul Ion Hîncu, care au dus la obţinerea unor noi date legate de planimetria și cronologia lăcașului de piatră și a spaţiului funerar[61].

În cimitirul acestei biserici au fost efectuate săpături arheologice coordonate de către G. D. Smirnov în anii 1947–1951[62], P. P. Bîrnea și T. A. Șcerbakova în anul 1971[63] și Ion Hîncu în anii 1994–1995.

În anul 1951, Smirnov a descoperit două morminte în interiorul bisericii. Defuncţii, probabil bărbat și femeie, au fost înmormântaţi potrivit ritului creștin, depuși în sicrie de lemn întinși pe spate, orientaţi pe axa vest-est, cu palmele pe piept, îmbrăcaţi în veșminte bogate de brocart și mătase cusute cu fir de argint aurit și cu fir de aur și cu accesorii scumpe[64] (Fig. 15–16). În unul din morminte, probabil aparţinând unei femei, au fost găsiţi cercei de aur cu perlă[65]. Această descoperire deosebită a atras atenţia cercetătorilor, după cum era și firesc, fiind făcute anumite încercări de a lămuri problema apartenenţei și datării mormintelor și, în special, a resturilor textile și a acce-

---

[59] Istoricul de artă afirmă că „monumente surori deosebit de interesante pentru o serie de probleme ale arhitecturii moldovenești din secolul al XV-lea sunt fundamentele unei biserici din Orheiul Vechi și ctitoria marelui logofăt Tăutu din Bălinești". Însă considera că fundaţiile bisericii „deși aparent robuste" au fost menite probabil „să suporte o construcţie de lemn", dând drept analogie capela cimiterială din faţa Cetăţii de Scaun a Sucevii din veacul al XVI-lea cercetată în anul 1952 (V. Vătășianu, *Istoria artei feudale*, I, București, 1959, p. 629).

[60] V. Drăguţ, *Dicţionar enciclopedic de artă medievală românească*, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1976; ed. a 2-a, ed. T. Sinigalia, București, 2000, p. 314.

[61] I. Hîncu, *Cercetările arheologice de precizare la biserica medievală din cadrul Complexului Muzeal „Orașul medieval Orhei" din anul 1994 (raport arheologic)*, p. 2–3 / Arhiva MNIM; idem, *Raport despre cercetările arheologice de precizare la biserica medievală din cadrul Complexului Muzeal „Orheiul Vechi" din anul 1995*, p. 3–4 / Arhiva MNIM, nr. inv. 445; idem, *Rezultatele cercetărilor arheologice de la biserica cu pronaosul lărgit din Orheiul Vechi*, în *Tyragetia*, III, Chișinău, 1996, p. 139–144; I. Hîncu, T. Nesterov, *Orheiul Vechi*, p. 85–86; I. Hîncu, *Construcţii monumentale de la Orheiul Vechi*, în *Orheiul Vechi. Buletin 1998*, Chișinău, 1999, p. 18–19.

[62] G. D. Smirnov, *Arkheologicheskie issledovaniya Starogo Orkheya*, p. 27–28.

[63] P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *Kratkie itogi arkheologicheskikh issledovaniy v Starom Orkhee v 1971 g.*, în *Arkheologicheskie issledovaniya v Moldavii v 1970–1971 gg.*, Ed. Știinţa, Chișinău, 1973, p. 199–216.

[64] G. D. Smirnov, *op. cit.*, p. 27.

[65] *Ibidem.*

https://biblioteca-digitala.ro

soriilor vestimentare recuperate[66]. Descoperirea însă a rămas nepublicată timp de decenii cu observaţiile din teren și ilustraţia aferente, fiind pierdute informaţii valoroase necesare reconstituirilor istorice.

Din câte cunoaștem, în cimitirul bisericii de piatră au fost descoperite în total 134 de complexe funerare: două morminte în anul 1951 (G. D. Smirnov), 122 de morminte în anul 1971 (P. P. Bîrnea) (Fig. 17), șase în anul 1994 și patru în anul 1995 (I. Hîncu). Dacă luăm în considerare informaţia publicată de antropologul M. S. Velikanova, în timpul săpăturilor coordonate de P. P. Bîrnea ar fi fost descoperite mai multe morminte[67]. Potrivit datelor consemnate, defuncţii au fost înmormântaţi potrivit practicilor creștine, fiind depuși în sicrie de lemn, în poziţie întinsă pe spate, orientaţi cu capul spre vest, unii cu mici deviaţii în funcţie de anotimpul în care a avut loc înmormântarea, braţele îndoite din cot și puse pe piept sau pe abdomen[68]. Cu excepţia mormintelor descoperite de Smirnov în interiorul bisericii (1951), restul înhumărilor se caracterizează prin inventarul funerar sărac. În 47 de morminte au fost găsite monede, dintre care 32 emise în Ungaria, zece în Regatul Poloniei și cinci în Suedia. Cea mai timpurie monedă descoperită în morminte a fost emisă în anul 1527, iar cea mai târzie are drept an de emisie 1633. Multe dintre monedele emise în secolul al XVI-lea sunt perforate, ceea ce atestă folosirea lor ca obiecte de podoabă[69]. Pe baza descoperirilor numismatice, arheologul P. P. Bîrnea a stabilit funcţionarea cimitirului la sfârșitul secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea, prezentând ca argument în favoarea acestei cronologii și ceramica atribuită intervalului cronologic respectiv, descoperită în umplutura locuinţei 18 de la marginea

---

[66] E. Abâzova, S. Reabţeva, *Vestimentaţie de gală din cea de-a doua jumătate a secolului XIV-începutul secolului XVII (Valahia, Moldova)*, în *Tyragetia*, XIV, 2005, p. 112–120; V. Tipa, *Costumul de gală medieval moldovenesc între influenţe occidentale și orientale*, în *Tyragetia*, XV, 2006, p. 176–184. Problema cronologiei și apartenenţei celor două morminte descoperite în biserică de arheologul G. D. Smirnov a fost abordată în mai multe rânduri de arhitecta T. Nesterov, care atribuie emirului Dimitrie și soţiei sale înhumările respective, datându-le în a doua jumătate a secolului al XIV-lea (*Situl Orheiul Vechi*, p. 73; N. Kalashnikova, T. Nesterov, *K voprosu ob atributzii bogatogo zakhoroneniya iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, în *Yuvelirnoe iskusstvo i material'naya kul'tura*, Sankt Petersburg, 2005, p. 39–40; T. Nesterov, *Zolotoordynskoe parnoe zakhoronenie iz kamennoi tzerkvi v Starom Orkhee*, p. 191–199).

[67] M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii*, p. 13. În lucrarea sa, găsim informaţia că în primul an din deceniul al optulea, prin urmare, în 1971, au fost descoperite 112 complexe funerare, apoi în următorii ani încă aproximativ 30 de morminte.

[68] P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *Kratkie itogi arkheologicheskikh issledovaniy v Starom Orkhee v 1971*, p. 199.

[69] *Iibidem*, p. 199–201 și fig 2/2.

https://biblioteca-digitala.ro

cimitirului[70]. În unele morminte au fost găsite ace de păr, un cercel din argint, nasturi din bronz și alte piese vestimentare (Fig. 17)[71]. Din cele 10 morminte cercetate în anii 1994–1996 (Fig. 18), cinci morminte erau de copii (M.2/1994, M.3/1994, M.5/1994, M.1/1995, M.3/1995), unul a aparţinut unui tânăr (M.1/1994), iar în patru au fost înhumaţi adulţi (M.4/1994, M.6/1994, M.2/1995 și M.4/1995). În M.6/1994 a fost găsită o piatră cu cruce (Fig. 19) și o monedă poloneză emisă de Sigismund III (1587–1632), iar în M.2/1995 a fost descoperită o monedă emisă în Ungaria în perioada de la sfârșitul secolului al XV-lea – începutul secolului al XVI-lea.

Cimitirul bisericii de lemn (cimitirul III) se află la marginea de nord a așezării Orheiul Vechi și la est de zidul estic al citadelei de piatră (Fig. 2–5, 20). Fundaţiile de piatră ale lăcașului datat în secolele XV-XVI, din care s-a păstrat doar partea sud-vestică, au fost descoperite în timpul săpăturilor arheologice a necropolei de lângă cetate desfășurate de M. S. Velikanova în anul 1962 (Fig. 21–22)[72]. Cercetătoarea consemnează în monografia sa că fundaţiile bisericii au fost identificate aproximativ în centrul necropolei[73].

Primele morminte, fără inventar, identificate ca fiind creștine, au fost descoperite în timpul săpăturilor arheologice desfășurate de G. D. Smirnov în scopul cercetării valului estic de apărare în anul 1953[74]. În anul 1955, au fost dezvelite 15 morminte[75] și în anul 1959 – patru morminte[76]. În anul 1962, M. S. Velikanova a descoperit 23 de morminte[77]. În timpul săpăturilor efectuate de P. P. Bârnea în 1976 au fost descoperite 39 de morminte[78] pe o suprafaţă de 300 m.p.[79]. În câteva morminte au fost găsite urme de la sicrie. În majoritatea complexelor funerare lipsește inventarul funerar, cu excepţia

---

70 P. P. Byrnia, *Iz istorii Starogo Orkheya*, p. 35.

71 P. P. Byrnia, T. A. Shcherbakova, *op. cit.*, p. 201.

72 G. D. Smirnov, L. L. Polevoi, I. A. Rafalovich, *Nadgrobie XV veka iz Starogo Orkheya so slavyano-moldavskoi nadpis'yu*, în *Limba și literatura moldovenească*, V, 4, Chișinău, 1962, p. 45–50; M. S. Velikanova, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii*, p. 13.

73 M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

74 G. D. Smirnov, *Otchet ob arkheologicheskikh issledovaniyakh moldavskogo srednevekovogo goroda Staryi Orkhei za 1954 g.*, p. 75; M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

75 G. D. Smirnov, *Otchet o rabote otryada Moldavskoi srednevekovoi arkheologii Moldavskoi arkheologicheskoi ekspeditzii v 1955 godu*, p. 29–31, 33–35, 37–38.

76 *Staryi Orkhei 1959*, *Polevoi dnevnik* 1, *Raskop transhei III na vostochnom valu* / Arhiva MNIM, nr. inv. 119.

77 M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

78 P. P. Byrnia, *Otchet o raskopkakh v Starom Orkhee v 1976 g.*, p. 66–75 / Arhiva MNIM, nr. inv. 109.

79 M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 13.

https://biblioteca-digitala.ro

unor inele și monede descoperite în unele morminte[80]. Ca rezultat al săpăturilor arheologice din anul 1976, P. P. Bîrnea a ajuns la concluzia că cimitirul bisericii de lemn a început să fie folosit în ultimul sfert al secolului al XV-lea. Mormintele acestui cimitir au fost deranjate de șanţul valului III de la începutul secolului al XVII-lea, care a distrus o parte din morminte și a suprapus cimitirul[81]. De asemenea, în campania arheologică din 1996, coordonată de Gh. Postică, au fost descoperite 45 de morminte în același perimetru[82].

Unul dintre complexele funerare importante descoperite în necropola bisericii de lemn este mormântul lui Cristian, fratele boierului Galeș, dezvelit de M. S. Velikanova în anul 1962 în interiorul lăcașului, pe latura sudică a bisericii, în colţul de sud-vest al naosului (Fig. 23)[83]. Defunctul, având vârsta de 18–20 de ani, a fost înhumat într-o groapă de formă rectangulară la adâncimea de 0,65 m într-un sicriu de stejar, care avea fundul placat cu șase scânduri perpendiculare. Scheletul era orientat cu capul spre vest, în poziţie întinsă pe spate și cu braţele puse pe piept. Starea de păstrare a scheletului era destul de precară. În umplutura mormântului au fost descoperite doar resturi de piele și cuie de la încălţăminte[84]. Piatra funerară din calcar, care acoperea mormântul, avea dimensiunile de 1,75x0,85 m și grosimea de 20 cm. Inscripţia în limba slavonă cuprinde următorul text: „În anul 6980 [6989?] a murit robul lui Dumnezeu, Cristian, în luna mai 12, veșnica lui pomenire și el a fost fratele lui pan Galiș" (Fig. 24)[85]. În acest context, menţionăm și descoperirea monturii unui inel sigilar de bronz în umplutura unei locuinţe (37/1980) de la Orheiul Vechi, executat prin turnare, a cărui legendă a fost citită „pan Galiș"[86]. În literatura de specialitate există diferite opinii legate de identitatea și înrudirile acestui boier Galiș/Galeș[87], fratele celui înhumat în biserica de la Orheiul Vechi, care cu certitudine era unul dintre boierii din

---

80 *Ibidem.*

81 Gh. Postică, *Orheiul Vechi,* p. 83, 139–145, fig. 12.

82 Gh. Postică, I. Hîncu, S. Musteaţă, *Raport știinţific privind rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 1996 de la Orheiul Vechi*, p. 32–39 / Arhiva MNIM, nr. inv. 441; Gh. Postică, *Orheiul Vechi: cercetări arheologice 1996–2001*, p. 83, 139–145, fig. 12.

83 G. D. Smirnov, L. L. Polevoj, I. A. Rafalovich, *op. cit.*, p. 46.

84 G. D. Smirnov, *Raskopki fundamenta tzerkvi i pogrebenii* / Arhiva Naţională a Republicii Moldova, Fond 3330, nr. 92.

85 G. D. Smirnov, L. L. Polevoj, I. A. Rafalovich, *op. cit.*, p. 46.

86 P. P. Bîrnea, E. Nicolae, *Un inel sigilar descoperit la Orheiul Vechi*, în *Buletinul Societăţii Numismatice Române*, XC-XCI (1996–1997), nr. 144–145, București, 2002, p. 203–206; retipărit cu titlul *Persten'-pechatka XV v. iz Starogo Orkheya*, în *Stratum plus*, 6, Chișinău, 2000, p. 254–259.

87 L. Bârsan, *Acest Vlaicu Galeș*, în *Tyragetia*, VIII, 1999, p. 80; A. Eșanu, *Vlaicu pârcălab – unchiul lui Ștefan cel Mare*, Chișinău, 2001; A. Eșanu, V. Eșanu, *Moldova medievală. Structuri executive, militare și ecleziastice*, Ed. Arc, Chișinău, 2001, p. 32–34.

https://biblioteca-digitala.ro

timpul domniei lui Ștefan cel Mare. Datele oferite de inscripţia funerară ne arată că în ultimul sfert al secolului al XV-lea exista biserica de lemn și, prin urmare, funcţiona și necropola acesteia.

Potrivit raportului arheologic privind săpăturile din 1962, în apropierea absidei, a fost descoperit un alt mormânt în care a fost îngropată o femeie. Scheletul acesteia era în poziţie întinsă pe spate, orientat cu capul spre vest, braţele erau îndoite din cot și puse pe piept. La picioarele scheletului au fost găsite resturi de încălţăminte. Craniul defunctei era într-o stare de păstrare precară, însă dinţii erau într-o stare bună. Decesul femeii a avut loc, probabil, la naștere sau imediat după, întrucât în zona bazinului au fost depistate oasele craniului unui copil nou-născut (?)[88]. Din păcate, nu avem alte date legate de aceste descoperiri.

Peste două decenii, în anul 1996, în timpul săpăturilor arheologice desfășurate lângă zidul de est al cetăţii, au fost scoase la lumină la nord-est de cetatea de piatră încă 45 de morminte creștine datate în a doua jumătate a secolului al XV-lea – începutul secolului al XVI-lea (Fig. 25)[89]. Defuncţii au fost depuși în sicrie de lemn, în poziţie întinsă pe spate, cu braţele de-a lungul corpului sau cu palmele pe abdomen și piept (Fig. 26–29). Cercetările arheologice efectuate în acest an au adus noi mărturii referitoare la perioada de funcţionare a cimitirului și la practicile funerare din această comunitate.

Cimitirul bisericii de lemn este unul obișnuit, având înhumaţi adulţi (femei și bărbaţi) și copii. Unul dintre morminte se remarcă prin descoperirea unei piese deosebite. Este vorba despre mormântul M. 20, în care a fost înhumat un copil. Defunctul a fost depus în poziţie întinsă pe spate, orientat cu capul spre vest, braţele și labele picioarelor lipseau. Lungimea păstrată a scheletului era de 0,80 m. Asupra scheletului a fost găsită o centură din piele, având aplice din cupru prinse cu nituri și o limbă de centură cu reprezentarea Sfântului Gheorghe ucigând balaurul (Fig. 30).

Cimitirul schitului Trebujeni / Bosie (cimitirul VII) a fost descoperit pe terasa de la intrarea în biserica rupestră Sf. Nicolae (secolele XVI-XVIII) din satul Butuceni, pe malul stâng al râului Răut în faţa târgului medieval

---

88 G. D. Smirnov, *Raskopki fundamenta tzerkvi i pogrebenii*.

89 Gh. Postică, I. Hîncu, O. Munteanu, *Raport științific privind rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 1996 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 1997 / Arhiva Ministerului Culturii al Republicii Moldova, Chișinău; Gh. Postică, *Cetatea Orheiului Vechi în lumina cercetărilor arheologice din anii 1996–2000*, în *ArhMold*, XXVI, 2003, p. 112–115, fig. 16 și 24; idem, *Consideraţii privind „citadela de pământ” de la Orheiul Vechi în lumina săpăturilor arheologice din anii 1996–2001*, în *RA*, 1, 2005, p. 133–151; idem, *Orheiul Vechi. Cercetări arheologice 1996–2001*, p. 139–145.

https://biblioteca-digitala.ro

din cadrul sitului Orheiul Vechi[90] (Fig. 2, 31). Potrivit pisaniei păstrate (Fig. 32), mănăstirea rupestră a fost ctitorită în anul 1665 de Bosie, pârcălabul Orheiului[91] și a funcţionat până în secolul al XVIII-lea[92].

Cimitirul schitului Bosie a ocupat toată terasa din faţa bisericii rupestre având o lăţime între 1,35–3,50 m, mormintele fiind amplasate pe o suprafaţă cu lungimea de circa 13,0 m (Fig. 33). Cercetarea arheologică a cimitirului a fost realizată în anii 1999–2000 de Gheorghe Postică (responsabil ştiinţific), Timur Bobrovskii (Kiev) și Bogdan Riduș (Cernăuţi). Au fost descoperite 11 morminte săpate în platforma de calcar chiar în faţa bisericii, inclusiv sub portalurile celor două intrări. Gropile funerare erau trapezoidale, orientate vest-est cu devieri nesemnificative. Unele gropi de morminte intersectau complexe funerare mai vechi. Lungimea gropilor funerare era de 1,85–2,10 m, iar într-un caz de 1,10 m, fapt ce presupune înhumarea a zece adulţi și a unui copil[93]. În patru cazuri (M. 6, M. 7, M. 9, M. 11), pereţii laterali sau fundul gropilor funerare aveau configuraţie anatomică, iar în șapte cazuri (M. 1, M. 2, M. 3, M. 6, M. 7, M. 8, M. 11) erau prezente cavităţi circulare pentru așezarea capului defunctului. În două morminte (M. 9, M. 10), scheletele în conexiune anatomică erau păstrate complet, în alte două cazuri (M. 8, M. 11) scheletele erau incomplete (Fig. 34), iar în șapte gropi osemintele lipseau. Scheletele erau în poziţie întinsă pe spate, orientate cu capul spre vest, braţele de-a lungul corpului îndoite din cot, iar palmele erau puse pe piept. În ceea ce privește scheletele incomplete sau lipsa lor în majoritatea gropilor funerare, aceste contexte pot fi puse în legătură cu anumite practici funerare similare celor întâlnite până în prezent în comunităţile de călugări de la Sf. Munte Athos, de a ridica din morminte după o perioadă de timp osemintele celor înhumaţi și de a le depune într-un osuar special. Menţionăm că în M. 10, în zona toracică a fost descoperită o cruce

[90] Gh. Postică, *Raport ştiinţific privind rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 2001 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 2002 / Arhiva MNIM.

[91] Şt. Ciobanu, *Biserici vechi din Basarabia*, în *Anuarul Comisiunii Monumentelor Istorice din Basarabia*, I, Chișinău, 1924, p. 43–44; S. Ciocanu, *Biserica rupestră de la Mănăstirea lui Bosie de la Orheiul Vechi*, în *Orheiul Vechi. Buletin istorico-arheologic 1998*, p. 26–30; idem, *Schitul Trebujeni (al lui Bosie pârcălab) și moșia Trebujeni/Butuceni din ţinutul Orhei,* în *Tyragetia*, III (XVIII), 2, 2009, p. 89–109.

[92] Şt. Ciobanu, *op. cit.*, p. 44; S. Ciocanu, *op. cit.*, p. 99, 104. În timpul cercetărilor efectuate în anii 1999–2000, Timur Bobrovschi și Bogdan Riduș au descifrat o inscripţie rupestră, potrivit căreia schitul Trebujeni / Bosie ar putea fi datat în secolul al XV-lea (vezi Gh. Postică, *Raport ştiinţific privind rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 2001 de la Orheiul Vechi*).

[93] Gh. Postică, *Raport ştiinţific privind rezultatele investigaţiilor arheologice din anul 2000 de la Orheiul Vechi*, Chișinău, 2001 / Arhiva MNIM.

https://biblioteca-digitala.ro

pectorală de bronz cu braţele drepte, cu decor, emailată, având dimensiunile de 4,0×3,2 cm şi grosimea de 0,2–0,7 cm[94], care poate fi datată în secolul al XVIII-lea (Fig. 35).

Descoperirile din perimetrele cimitirelor Orheiului Vechi datate în secolele XV-XVIII completează tabloul general al situaţiei demografice din Moldova în această perioadă şi a credinţelor comunităţilor creştine în ceea ce priveşte ritualurile de trecere în lumea „de dincolo". Cimitirele cercetate sunt unele obişnuite, aici fiind îngropaţi atât defuncţi adulţi (bărbaţi şi femei), cât şi copii. Excepţie face necropola schitului rupestru Bosie, în care au fost înhumaţi membri ai comunităţii monahale, în majoritate adulţi. Ritualurile funerare erau uniformizate. Astfel, morţii (copii şi adulţi) erau înmormântaţi potrivit ritului creştin, depuşi în poziţie întinsă pe spate, cu capul la vest, privirea spre răsărit, braţele îndoite din cot, aşezate pe piept sau pe abdomen. Inventarul funerar este destul de sărac, constând din obiecte de port şi podoabă, accesorii vestimentare şi monede, depuse ca obol funerar. În gropile funerare au fost descoperite urme de sicrie (resturi lemnoase sau cuie), ca şi în alte necropole din această perioadă[95].

Majoritatea mormintelor din cimitirele descoperite la Orheiul Vechi erau simple, de formă rectangulară sau trapezoidală, cu colţurile rotunjite, săpate după dimensiunile defunctului. Mormintele simple reprezintă o caracteristică a cimitirelor din această perioadă[96], cu toate că în Moldova au fost descoperite şi necropole cu mai multe tipuri de morminte, cum ar fi cea de la Suceava – *Câmpul Şanţurilor*[97].

În general, cimitirele erau dispuse în şiruri, relativ ordonate. Dispunerea ordonată a mormintelor în şiruri a fost identificată şi în alte necropole urbane, cum ar fi cea de la Suceava de pe str. C. Dobrogeanu-Gherea, unde mormintele erau dispuse organizat[98], spre deosebire de cimitirul din jurul bisericii de pe Câmpul Şanţurilor datat la sfârşitul secolului al XIV-lea şi până în primele trei decenii ale secolului al XVI-lea, care avea o densitate mare, cu

---

94 *Ibidem*, p. 54.

95 P.-V. Batariuc, *Necropola medievală de la Suceava-Câmpul Şanţurilor*, p. 232.

96 V. Spinei, *Necropola medievală de la Piatra Neamţ-Dărmăneşti*, p. 216; V. Vornic, I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, R. Pîrnău, L. Ciobanu, *Cercetările arheologice din situl medieval de la Lozova*, p. 253; I. Ursu, L. Bacumenco-Pîrnău, Vl. Vornic, I. Ciobanu, *Necropola medievală de la Lozova*, p. 255, I. Tentiuc, V. Bubulici, M. Vasilache, L. Sârbu, *Rezultatele investigaţiilor arheologice de la biserica Măzărache din Chişinău în anul 2010*, p. 287; Ursu, I. Ceban, S. Heghea, *Investigaţii arheologice preventive în comuna Lăpuşna*, p. 136.

97 P.-V. Batariuc, *op. cit.*, p. 232.

98 Gr. Foit, *Consemnări cu privire la unele descoperiri arheologice din oraşul Suceava*, în *Suceava*, XIII-XIV, 1986–1987, p. 45.

https://biblioteca-digitala.ro

suprapuneri pe mai multe niveluri, dar fără o dispunere riguroasă în şiruri a mormintelor[99]. La Orheiul Vechi au fost identificate cazuri de întretăiere a gropilor funerare, ceea ce denotă o anumită vechime a necropolelor cercetate și morminte deranjate de înhumările ulterioare, cu schelete incomplete. Putem urmări anumite diferenţe sociale, de statut, în organizarea spaţiului funerar, în sensul că cei cu statut social sau ctitori (?) au fost înhumaţi în biserică, cei cu altă stare – în exteriorul lăcașului, cum ar fi cele două morminte din interiorul bisericii de piatră descoperite de G. D. Smirnov în anul 1951 și mormântul lui Cristian, fratele panului Galeș, dezvelit în 1962 din biserica de lemn. Nu pot fi însă identificate anumite relaţii de rudenie, întrucât nu au fost efectuate analize ADN pe scheletele recuperate. De asemenea, nu pot fi stabilite alte relaţii în organizarea cimitirelor descoperite, întrucât, în acest moment, nu avem date statistice pe eșantioane mai mari de schelete cu determinarea sexului, pe care să le corelăm cu inventarele funerare diferite pentru femei și bărbaţi.

Date antropologice

Materialul antropologic descoperit în cimitirele de la Orheiul Vechi în anii ’60–80 ai secolului trecut a fost studiat în exclusivitate de M. S. Velikanova[100], reprezentantă a școlii sovietice de antropologie. Spre deosebire de școala anglo-saxonă de antropologie, cea sovietică pregătea specialiști, în special, pentru studiul biometric al scheletelor umane, urmărindu-se, în primul rând, reconstituirile etnogenetice, care să explice formarea și evoluţia unui popor[101]. Astfel, în ceea ce privește Moldova, materialul antropologic studiat de către antropologul sovietic trebuia să confirme argumentele teoriei oficiale a istoriografiei sovietice despre participarea preponderentă a slavilor, pe

99 P.-V. Batariuc, *op. cit.*, p. 233.

100 M. S. Velikanova, născută în anul 1932 la Moscova, în anii 1950–1955, a urmat cursurile în domeniul antropologiei a Universităţii de Stat din Moscova (MGU), iar începând din anul 1955 până în anul 1994 a ocupat funcţia de cercetător știinţific în cadrul Institutului de Etnologie și Antropologie „N. N. Miklukho-Maklai” al Academiei de Ştiinţe din Rusia (Moscova). Susţine teza de doctorat cu titlul „Paleo-antropologiya Prutsko-Dnestrovskogo mezhdurech’ya” în anul 1971, publicată la Moscova în 1975, și având ca domeniu de studiu principal istoria etnică a populaţiei vechi din Moldova și a regiunilor învecinate pe baza materialelor antropologice. În anul 1984, M. S. Velikanova publică împreună cu arheologii G. B. Fedorov și G. F. Chebotarenko monografia necropolei de la Brănești, sit medieval de lângă Orheiul Vechi (*Braneshtskii mogil’nik X-XI vv.*, Chișinău, 1984).

101 S. Matveev, *Procesele etno-culturale din spaţiul carpato-nistrean în secolele II-XIV. Istoriografia sovietică*, Ed. Pontos, Chișinău, 2009, p. 106–111.

https://biblioteca-digitala.ro

lângă elementul romanic de est, la formarea „poporului moldovenesc", pre-ocupare constantă pe care o regăsim la M. S. Velikanova. Astfel, în studiile sale bazate pe seriile scheletice din spaţiul dintre Prut și Nistru, Velikanova s-a axat, în mod special, pe analiza caracteristicilor biometrice ale craniului și identificarea tipurilor antropologice ale populaţiei din acest spaţiu[102].

În anul 1993, M. S. Velikanova, înainte de pensionarea sa (1995) din cadrul Institutului de Etnologie și Antropologie „N. N. Miklukho-Maklai" al Academiei de Ştiinţe din Rusia (Moscova), publică în colecţia academică „Popoare și culturi" monografia sa consacrată antropologiei populaţiei medievale a Moldovei pe baza materialelor de la Orheiul Vechi[103].

În studiul său, M. S. Velikanova se referă la trei serii scheletice provenite din perimetrele cimitirelor datate în secolul al XIV-lea (cimitirul II atribuit perioadei Hoarda de Aur), secolul al XV-lea (cimitirul III, biserica de lemn) și secolele XVI-XVII (cimitirul I, biserica de piatră)[104]. Din cele trei cimitire, Velikanova a analizat 194 de cranii, fără a lua în calcul și pe cele care au aparţinut copiilor, și 119 de schelete, reprezentate în linii mari de oasele lungi, pe baza cărora antropologul a făcut anumite reconstituiri paleodemografice. Cu excepţia seriei scheletice provenită din cimitirul II, restul osemintelor au fost considerate ca aparţinând unei populaţii omogene de provenienţă locală, „moldovenească"[105].

În ceea ce privește seria scheletică atribuită secolului al XIV-lea, M. S. Velikanova afirma că aceasta a cuprins doar osemintele din 136 de morminte, cimitirul II fiind distrus în partea estică de o ravenă. Au fost făcute determinări de sex și estimări de vârste.

Raportul dintre bărbaţi și femei (*sex ratio*) era ușor în favoarea femeilor, acesta fiind de 43 (52,4%) în comparaţie cu 39 (47,6%). Mormintele care au aparţinut adulţilor, inclusiv adulţilor tineri, reprezintă puţin mai mult de jumătate dintre defuncţi. Mormintele care au aparţinut copiilor (până la vârsta de 15 ani) reprezintă 47,4% din totalul de schelete studiate[106]. Potrivit unei note, statisticile au fost făcute pe baza materialului scheletic provenit din 116 morminte din 1976, întrucât mormintele de copii descoperite în anul 1962 de M. S. Velikanova nu au fost luate în considerare. Se remarcă o mortalitate infantilă timpurie până la doi ani, reprezentând mai mult de 1/5

---

102 M. S. Velikanova, *Paleo-antropologiya Prutsko-Dnestrovskogo mezhdurech'ya*, Ed. Nauka, Moscova, 1975.

103 Eadem, *Antropologiya srednevekovogo naseleniya Moldavii...*

104 *Ibidem*, p. 11.

105 *Ibidem*, p. 14.

106 *Ibidem*, p. 17–21 (vezi tabelele 1–3).

https://biblioteca-digitala.ro

din morminte. Indicatorul demografic pentru mortalitatea înregistrată în rândul copiilor de până la un an era de 12,9%. Nivelul mortalităţii scade abia după vârsta de 5–7 ani. Raportul dintre numărul de copii și femei adulte, care reflectă în general numărul de copii morţi într-o familie, era aproximativ de 1,8, adică un copil și mai frecvent – doi copii. Datele sunt estimative, întrucât cimitirul nu a fost studiat exhaustiv, o parte din complexele funerare fiind distruse de ravenă.

În ceea ce privește adulţii, mortalitatea cea mai redusă a fost înregistrată la segmentul de populaţie de 15–19 ani, numărul femeilor reprezentând 6,25% din totalul de defuncţi adulţi. Mortalitate crescută se remarcă la adulţii care au înregistrat la deces vârste cuprinse între 20 și 35 de ani, bărbaţi (47,4%) și femei (47,6%). Luând în considerare și mortalitatea în rândul tinerilor, se constată că aproximativ 60% dintre femei nu ajungeau la vârsta de 35 de ani. În puţine cazuri, indivizii ajungeau la vârsta de peste 55 de ani – 7,9% la bărbaţi și 2,4% la femei[107]. Vârsta medie la deces în cazul adulţilor era de 35,3 ani, adică 38,2 ani la bărbaţi și 32,7 ani la femei. Luând în considerare și mormintele de copii, acest indicator scade la 21,5 ani. Mortalitatea infantilă ridicată și mortalitatea la femei frecventă până la 35 de ani ne indică condiţii de viaţă, în special de igienă, destul de precare.

M. S. Velikanova stabilește înălţimea medie la populaţia orașului oriental: 162,1 cm la bărbaţi și 151,5 cm la femei. De asemenea, ca rezultat al analizei seriei de cranii sunt puse în evidenţă caractere antropologice diferite, mongoloide și europoide, ceea ce indică o structură eterogenă a acestei populaţii[108]. Totuși, în comparaţie cu alte centre urbane ale Hoardei de Aur, cum ar fi cele de pe Volga, Velikanova identifică un procent mic de elemente mongoloide[109]. Corelând tipurile de morminte descoperite în cimitirul II (75% morminte simple și 25% morminte cu acoperăminte din scânduri de lemn) cu tipul antropologic al defuncţilor, se observă o diferenţă în ceea ce privește înmormântările. În gropile funerare cu acoperăminte din lemn au fost înhumaţi defuncţi de statură mai mică, având tipul antropolgic predominant cu caractere mongoloide, în timp ce în mormintele simple predomină tipul antropologic europoid de statură mai înaltă. Pe de altă parte, înhumarea în gropi funerare cu acoperăminte din scânduri de lemn poate să reflecte o anumită ierarhie socială, defuncţii să fi aparţinut unui segment social intermediar între cei bogaţi înhumaţi în cavouri și cei săraci înhumaţi în morminte simple, situaţie identificată și în alte așezări ale Hoardei de

107 *Ibidem*, p. 20, tabelul 3.
108 *Ibidem*, p. 30–31.
109 *Ibidem*, p. 56.

https://biblioteca-digitala.ro

Aur[110]. De asemenea, între mormintele simple, iese în evidenţă un grup de înhumări (9%) cu anumite diferenţe de depunere a defunctului în mormânt, indivizii prezentând caractere antropologice europoide.

Materialul antropologic recuperat din aria cimitirului bisericii de lemn (cimitirul III) nu a fost analizat din punct de vedere demografic. Velikanova afirmă că integritatea datelor demografice a fost afectată prin faptul că necropola nu a fost cercetată sistematic, multe morminte fiind deranjate de sondajele de control efectuate în anii '50 ai secolului trecut de G. D. Smirnov. Totodată, osemintele descoperite, inclusiv cele care au aparţinut copiilor, nu au fost colectate în totalitate. În acest context, Velikanova a urmărit doar problema tipului antropologic la seria scheletică recuperată și proveniența caracterelor antropologice predominante la populaţia „est-romanică" de la Orheiul Vechi[111]. Problematica privind populaţia „est-romanică" din Moldova a fost abordată în numeroase contribuţii din istoriografia noastră și nu ne vom opri aici asupra acestei ipoteze a cercetătoarei moscovite.

Anumite aspecte demografice au fost relevate de M. S. Velikanova pe baza unei serii de 131 de schelete descoperite în cimitirul bisericii de piatră (cimitirul I), remarcând, cu regret, colectarea selectivă de către arheologi a materialului antropologic.

Raportul dintre bărbaţi și femei (*sex ratio*), care scoate în evidenţă vitalitatea comunităţii de la Orheiul Vechi, nu poate fi stabilit pentru toate perioadele de existenţă a orașului din cauza parţialităţii cercetărilor efectuate. Însă pentru seria de schelete atribuite secolelor XVI – începutul secolului al XVII-lea, se constată că raportul dintre bărbaţi și femei era de 48,7% și 51,5%, respectiv 37 (bărbaţi) și 39 (femei)[112].

Speranţa de viaţă la naștere era de aproximativ 27 de ani. Această vârstă este depășită doar de 44% dintre indivizi. Vârsta medie la deces era de 45,5 ani la bărbaţi și 39,1 ani la femei. Mortalitatea la femei era mai frecventă la vârsta de 20–25 ani, iar la bărbaţi spre 30–35 ani. Luând în considerare doar scheletele care au aparţinut adulţilor, se observă că vârsta de 50 de ani, care include și perioada de reproducere la femei, era depășită de circa 40% bărbaţi și 30% femei.

---

[110] L. T. Yablonskii, *Tipy pogrebal'nogo obryada na musul'manskikh gorodskikh nekropolyakh Zolotoi Ordy*, în *Vestnik MGU*, Istoriya, 2, 1975; L. T. Yablonskii, *Sotzial'no-etnicheskaya struktura zolotoordynskogo goroda po dannym arkheologii i antropologii (Mongoly v srednevekovykh gorodakh Povolzh'ya)*, în M. M. Gerasimova, N. M. Rud', L. T. Yablonskii (ed.), *Antropologiya antichnogo i srednevekovogo naseleniya Vostochnoi Evropy,* Moscova, 1987.

[111] M. S. Velikanova, *op. cit.*, p. 84.

[112] *Ibidem*, p. 116.

https://biblioteca-digitala.ro

Constatăm că antropologul nu s-a preocupat de alte aspecte demografice importante, cum ar fi indicatorii ocupaţionali, patologiile osoase, dentare, anomaliile existente, cauzele de deces ş.a. O observaţie a antropologului se referă la starea dentiţiei mult mai precară la defuncţii din această necropolă în comparaţie cu cei înhumaţi în cimitirul II, atribuit secolului al XIV-lea.

Se constată o mortalitate ridicată la copii și subadulţi, explicată prin riscul accentuat pentru bolile copilăriei și sensibilitatea crescută la condiţiile de mediu și hrană, mortalitatea infantilă fiind și un indicator important al stării de sănătate a comunităţii. Pentru seria de schelete atribuită secolului al XVI-lea – începutul secolului al XVII-lea, se constată o mortalitate la copii și subadulţi (15 ani) de 42%, din care 36,4% se referă la copiii cu vârste mici. Din totalul scheletelor analizate, s-a constatat un raport de aproximativ 117 copii morţi la 1000 de locuitori.

Rata ridicată a mortalităţii infantile și juvenile de la Orheiul Vechi este în concordanţă cu rezultatele analizelor antropologice efectuate și în cazul altor cimitire medievale din Moldova. Spre exemplu, în cazul cimitirului medieval de la Piatra Neamţ – *Dărmănești*, s-a constatat că aproape jumătate din numărul total al celor înhumaţi nu a atins vârsta de 20 ani[113]. De asemenea, la Hudum a fost observată o mortalitate ridicată în rândul copiilor și adolescenţilor, care reprezintă circa 57% din totalul seriei de schelete studiate[114]. O situaţie asemănătoare în ceea ce privește mortalitatea infantilă se constată și la Lozova – *La hotar cu Vornicenii*, aceasta fiind de 31,4%[115]. În necropola bisericii Măzărache din Chișinău a fost constatată aceeași mortalitate foarte ridicată în rândul copiilor și al adolescenţilor. Din totalul de 45 de schelete analizate, 23 aparţineau unor copii și adolescenţi, ceea ce reprezintă circa 51,11%[116].

Concluzii

Cercetarea noastră reprezintă un demers preliminar pentru completarea tabloului general al demografiei Moldovei în secolele XIV-XVIII. Datele de care dispunem până acum ne indică existenţa a cel puţin șase necropole

113 V.-M. Groza, A. Simalcsik, *Date paleoantropologice privind materialul osteologic de la Piatra Neamţ*-Dărmănești, p. 85.

114 V. Spinei, R. Popovici, *Cercetările arheologice din necropola medievală de la Hudum…*, p. 76.

115 A. Simalcsik, *Analiza antropologică a seriei scheletice descoperite in necropola medievală de la Lozova...*, p. 320.

116 I. Tentiuc, *Necropolele medievale...*, p. 99.

https://biblioteca-digitala.ro

medievale la Orheiul Vechi, care au funcţionat în perioada secolelor XIV-XVIII, acestea fiind descoperite prin cercetări arheologice efectuate începând cu anul 1947 în perimetrul sitului medieval din valea Răutului.

Cimitirele medievale descoperite la Orheiul Vechi sunt unele obişnuite, cu înhumaţi adulţi (femei și bărbaţi) și copii, excepţie face necropola schitului rupestru Bosie, în care au fost înhumaţi membri ai comunităţii monahale.

În organizarea spaţiilor funerare care au fost folosite de către comunităţile celor două orașe în perioada secolelor XIV-XVIII se pot vedea anumite diferenţe de statut social, în sensul că cei privilegiaţi au fost înhumaţi în cavouri și, mai târziu, în interiorul bisericilor, mormintele fiind acoperite cu pietre funerare cu inscripţii, iar cei cu altă stare – în exteriorul lăcașului de cult, majoritatea gropilor funerare fiind simple.

Cele opt cimitire și complexe funerare izolate descoperite în aria sitului medieval de la Orheiul Vechi reflectă ritualurile de trecere a defuncţilor de-a lungul Evului Mediu, fiind uniformizate în secolele XV-XVI. Majoritatea mormintelor din cimitirele descoperite la Orheiul Vechi erau simple, de formă rectangulară sau trapezoidală, cu colţurile rotunjite, reprezentând o caracteristică a cimitirelor din această perioadă. Inventarul funerar, cu puţine excepţii, este sărac, constând din obiectele personale ale defuncţilor (obiecte de podoabă și accesorii vestimentare) și monede, depuse ca obol funerar. Astfel, inventarul funerar și anumite elemente ale ritualului funerar perpetuate de-a lungul secolelor au analogii pe întreg teritoriul Moldovei medievale.

În ceea ce privește demografia, nu se poate analiza evoluția situaţiei demografice pentru toate perioadele de existenţă a așezărilor de aici din cauza parţialităţii cercetărilor arheologice efectuate și a colectării deficitare a materialului antropologic în timpul săpăturilor. Cu toate acestea, au fost conturate anumite realităţi privind raportul dintre bărbaţi și femei (*sex ratio*), speranţa de viaţă la naștere, mortalitatea infantilă, mortalitatea la adulţi, bărbaţi și femei, care pot fi corelate cu condiţiile sanitare și de igienă în această perioadă pe întreg teritoriul Moldovei și nu numai. Remarcăm lipsa abordării de către antropolog a unor importante aspecte demografice, cum ar fi indicatorii ocupaţionali, patologiile osoase, dentare, anomaliile existente, cauzele de deces ș.a. În ultima vreme, se întrevăd schimbări în acest sens.

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 1. Amplasarea geografică a sitului medieval Orheiul Vechi.

https://biblioteca-digitala.ro

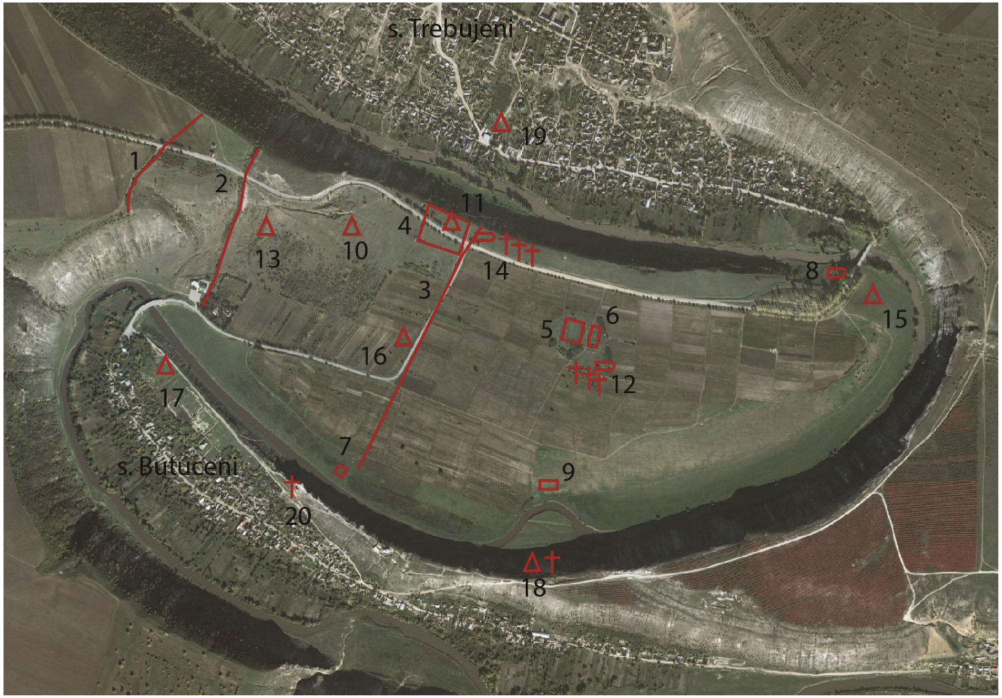


Fig. 2. Amplasarea construcţiilor monumentale, a cimitirelor și a complexelor funerare izolate descoperite în perimetrul sitului medieval Orheiul Vechi: 1 – valul nr. I (sec. XV-XVI), 2 – valul nr. II (sec. XV-XVI), 3 – valul nr. III (sec. XVII), 4 – citadela (sec. XIV-XVI), 5 – moscheea (sec. XIV), 6 – caravanserai (sec. XIV), 7 – baia nr. I (sec. XIV), 8 – baia nr. II (sec. XIV), 9 – baia nr. III (sec. XIV), 10 – mausoleul I (sec. XIV), 11 – mausoleul II (sec. XIV), 12 – biserica de piatră și „cimitirul I" (sec. XV-XVII), 13 – cimitirul II (sec. XIV), 14 – biserica de lemn și „cimitirul III" (sec. XV-XVI), 15 – cimitirul IV (sec. XIV), 16 – cimitirul V (sec. X-XIII), 17 – cimitirul de la Butuceni (cimitirul VI) (sec. X-XIII),18 – schitul Bosie cu cimitirul VII (sec. XVII-XVIII), 19 – cimitirul de la Trebujeni (cimitirul VIII) (sec. XIV), 20 – schitul Peștera (sec. XVII-XIX).

https://biblioteca-digitala.ro

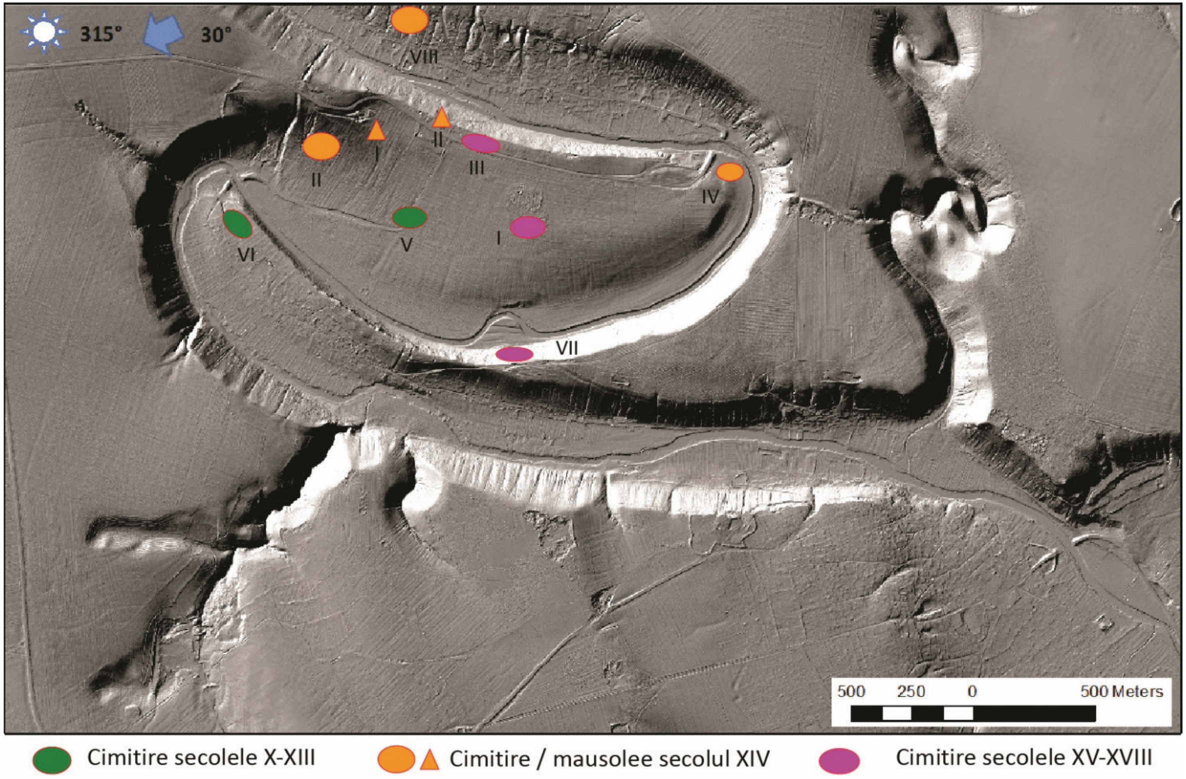


Fig. 3. Planul amplasării complexelor funerare în situl Orheiul Vechi (suport LIDAR): I – cimitirul bisericii de piatră (sec. XV-XVII), II (sec. XIV), mausoleul I și mausoleul II (sec. XIV), III- cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI), IV – cimitirul IV (sec. XIV), V – cimitirul V (sec. X-XIII), VI – cimitirul de la Butuceni (sec. X-XIII), VII – cimitirul de la Trebujeni (sec. XIV), VIII – cimitirul Schitului Bosie (sec. XVII-XVIII).

https://biblioteca-digitala.ro

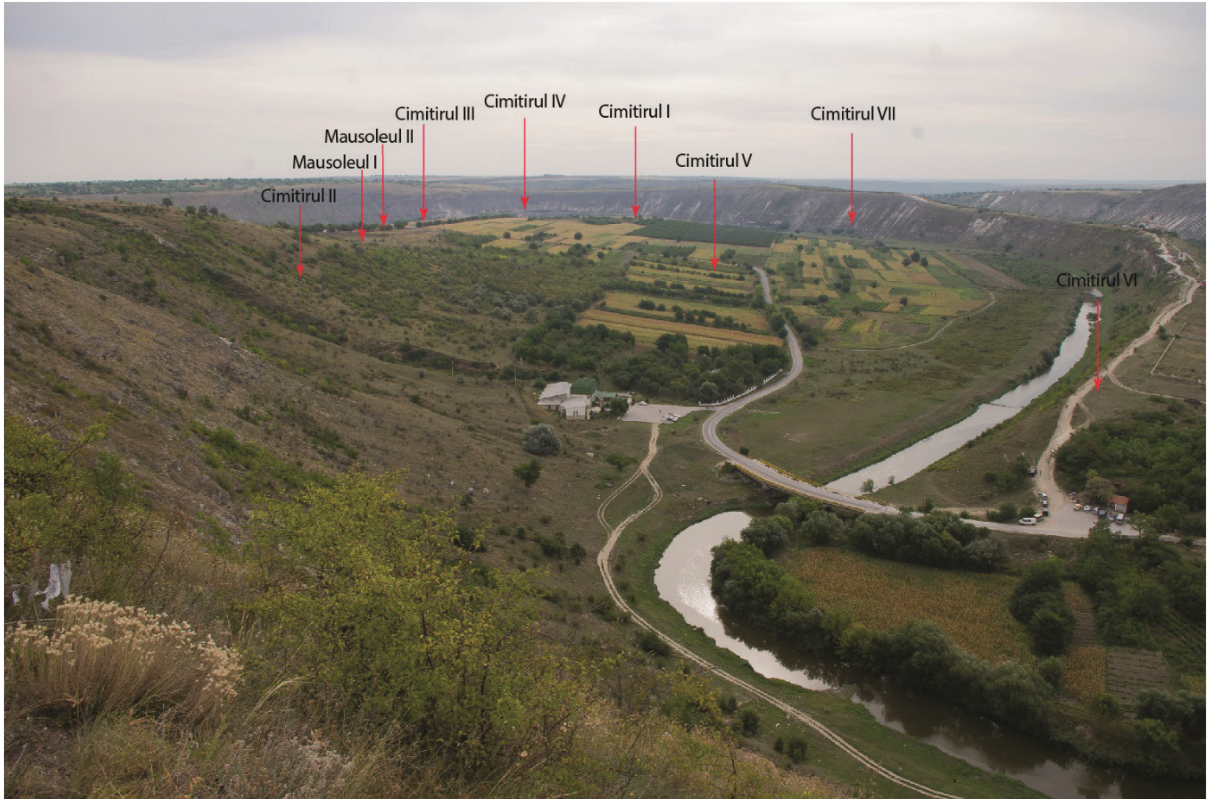


Fig. 4. Vedere dinspre vest a sitului Orheiul Vechi cu amplasarea cimitirelor și complexelor funerare medievale.

https://biblioteca-digitala.ro

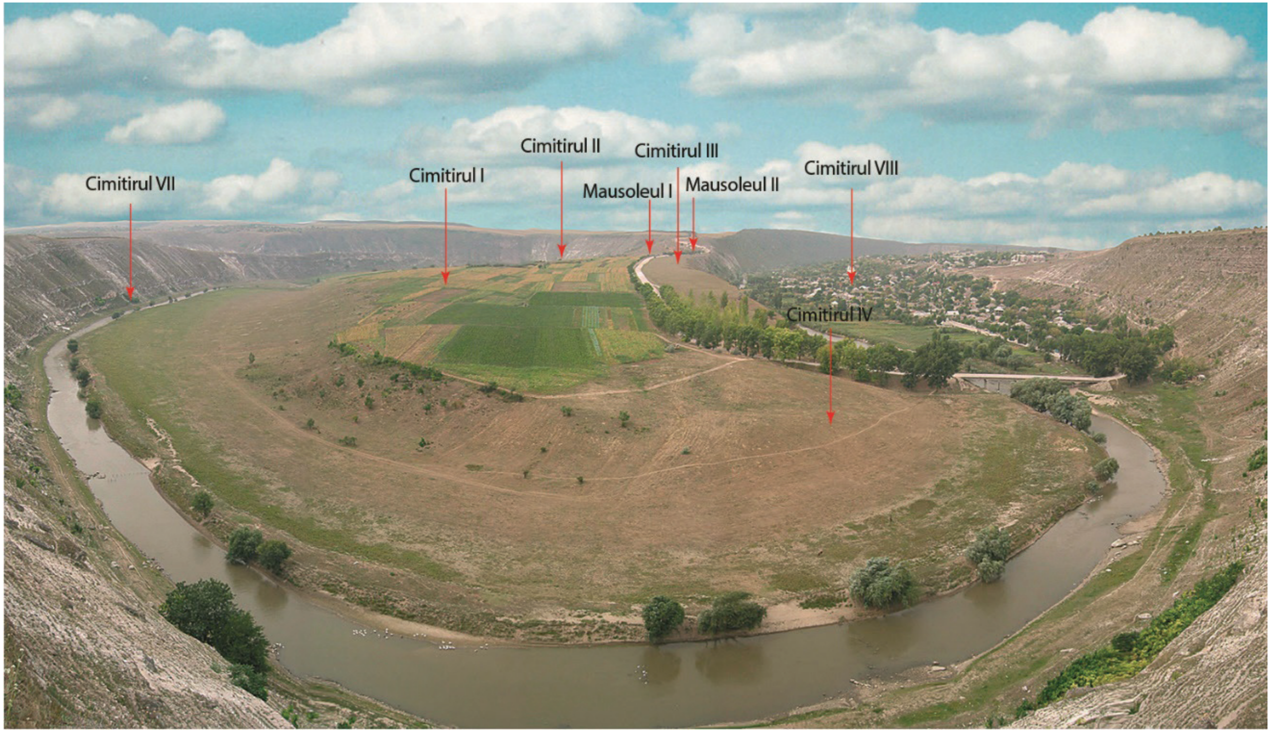


Fig. 5. Vedere dinspre est a sitului Orheiul Vechi cu amplasarea complexelor funerare medievale.

https://biblioteca-digitala.ro

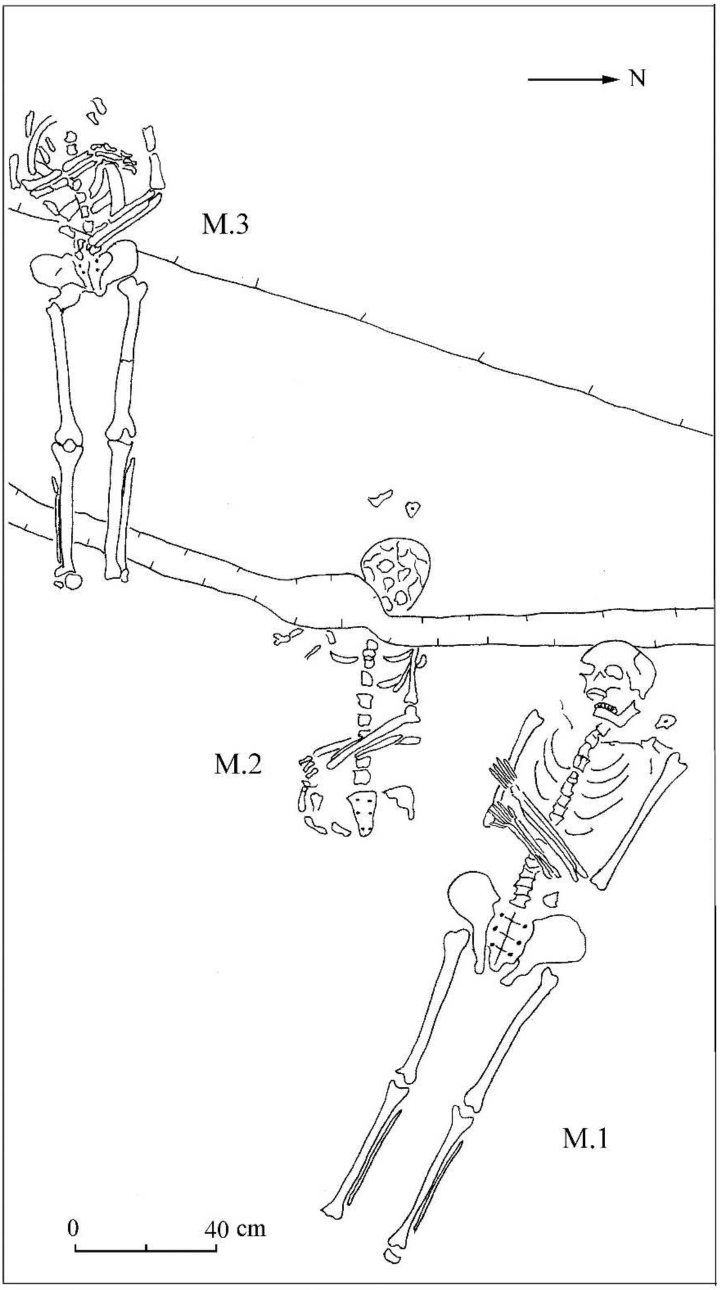


Fig. 6. Cimitirul V (sec. X-XIII), planul mormintelor M.1, M.2, M.3.

https://biblioteca-digitala.ro

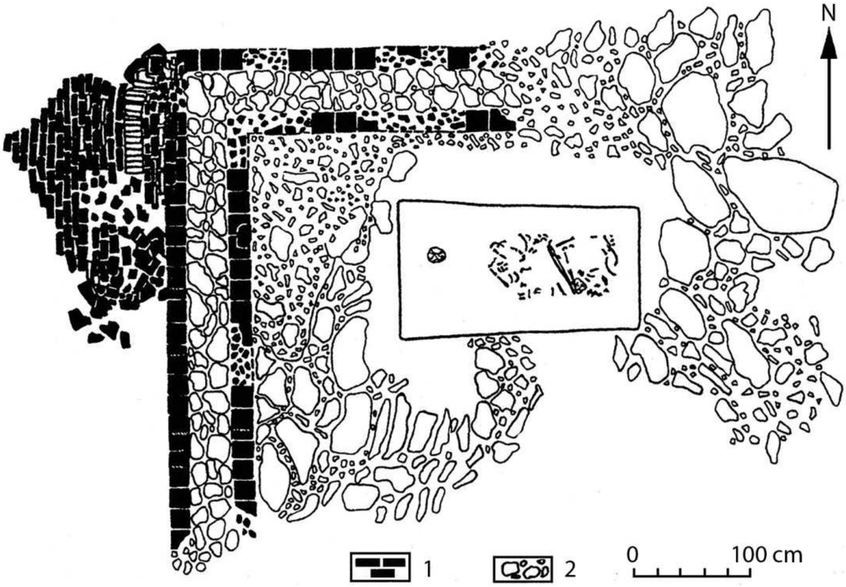


Fig. 7. Mausoleul I (sec. XIV): 1 – cărămidă arsă, 2 – pietre; cercetări: G. D. Smirnov, 1952 (după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 1).

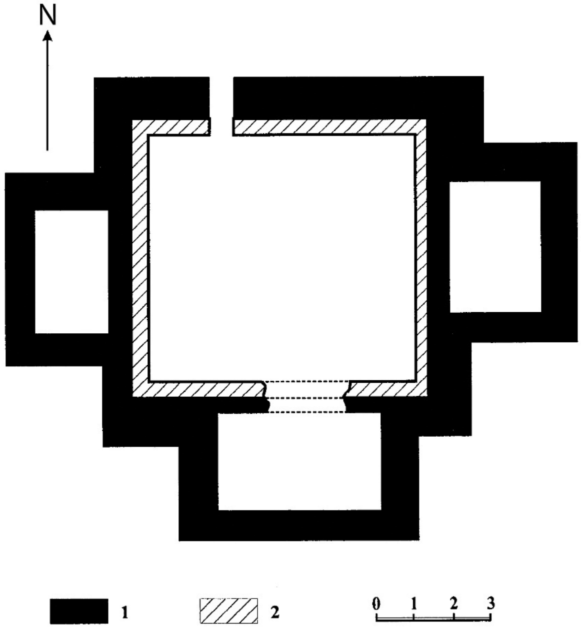


Fig. 8. Mausoleul II (sec. XIV): 1 – cărămidă arsă, 2 – cărămidă nearsă (după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 2).

https://biblioteca-digitala.ro

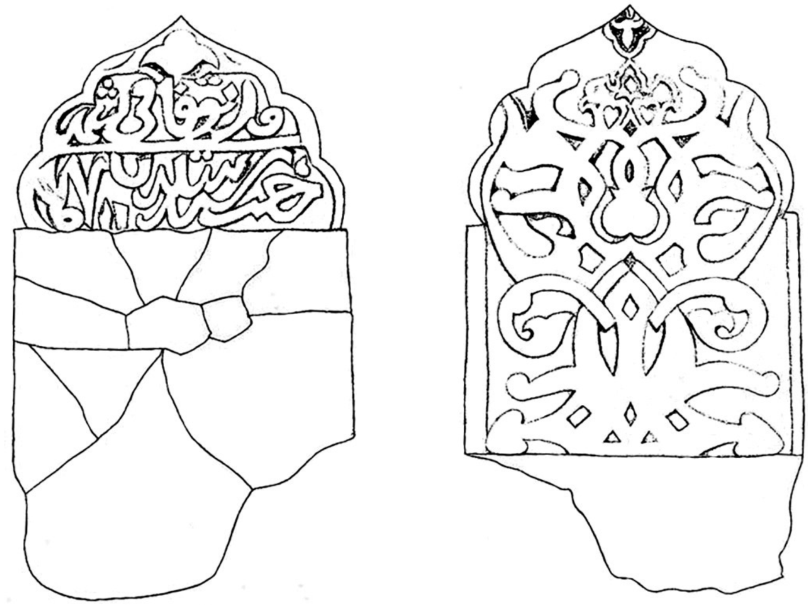


Fig. 9. Placă funerară cu inscripție în limba arabă, 1359
(după P.P. Byrnia, T. Riaboi, 1998, fig. 3).

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 10. Amplasarea cimitirului II (sec. XIV) identificat în partea de nord-vest a sitului Orheiul Vechi, vedere dinspre sud.

https://biblioteca-digitala.ro

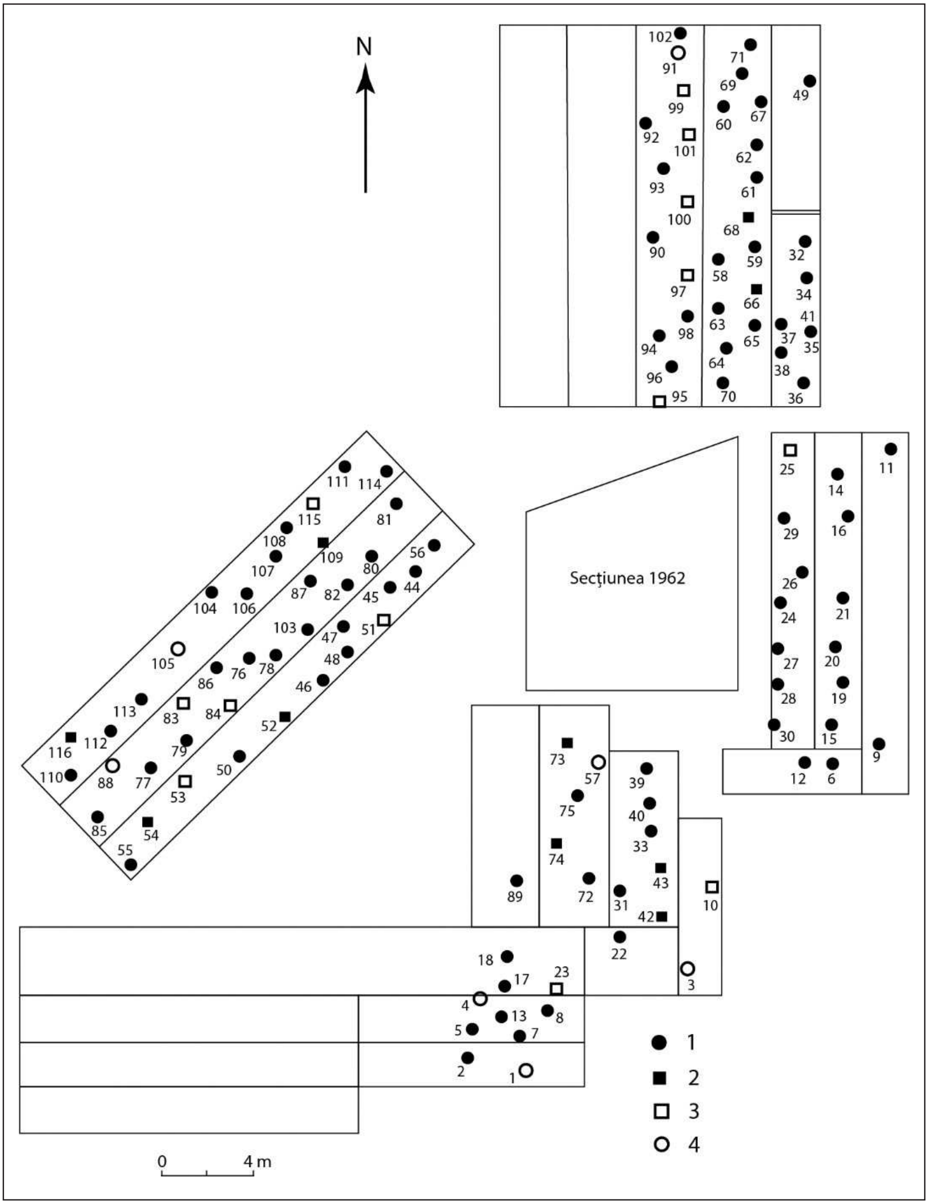


Fig. 11. Cimitirul II (sec. XIV), planul mormintelor descoperite în anul 1976: 1 – morminte cu treaptă pe perimetru, 2 – morminte cu acoperământ din scânduri de lemn, 3 – morminte cu resturi de lemn, 4 – morminte cu inventar (după P.P. Byrnia și T. Riaboi, 1998, fig. 6).

https://biblioteca-digitala.ro

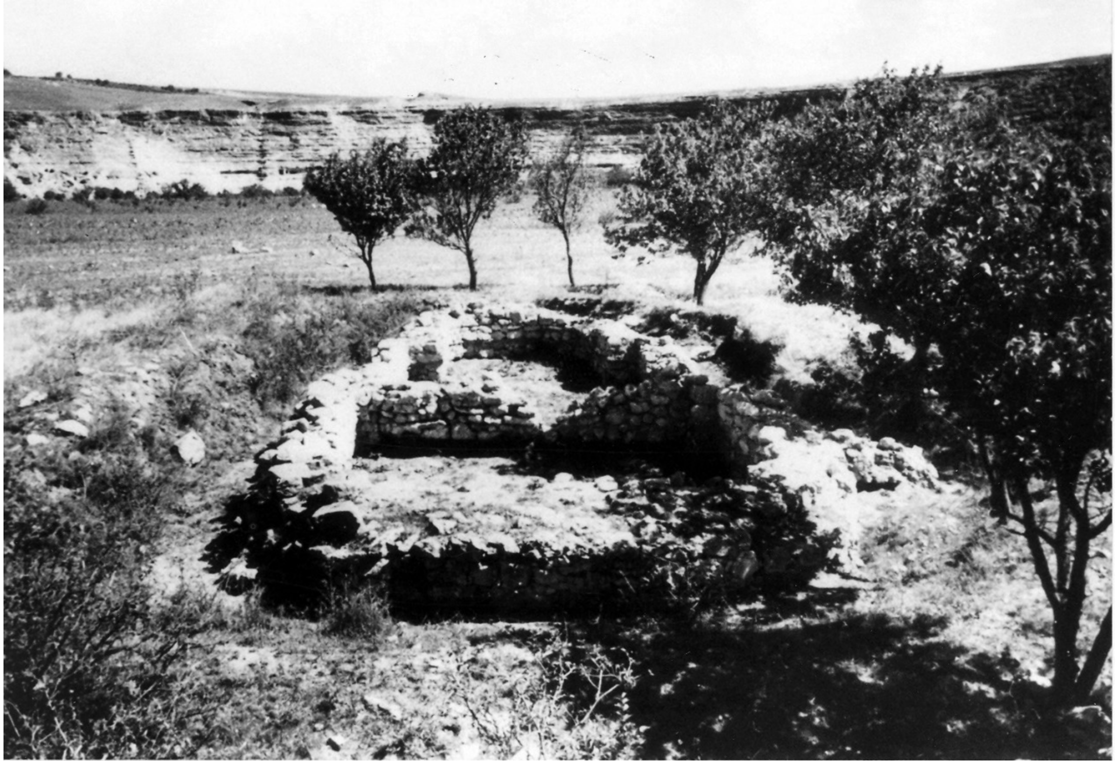


Fig. 12. Fundaţiile bisericii de piatră de la Orheiul Vechi, vedere dinspre vest (după G. D. Smirnov, 1954).

https://biblioteca-digitala.ro

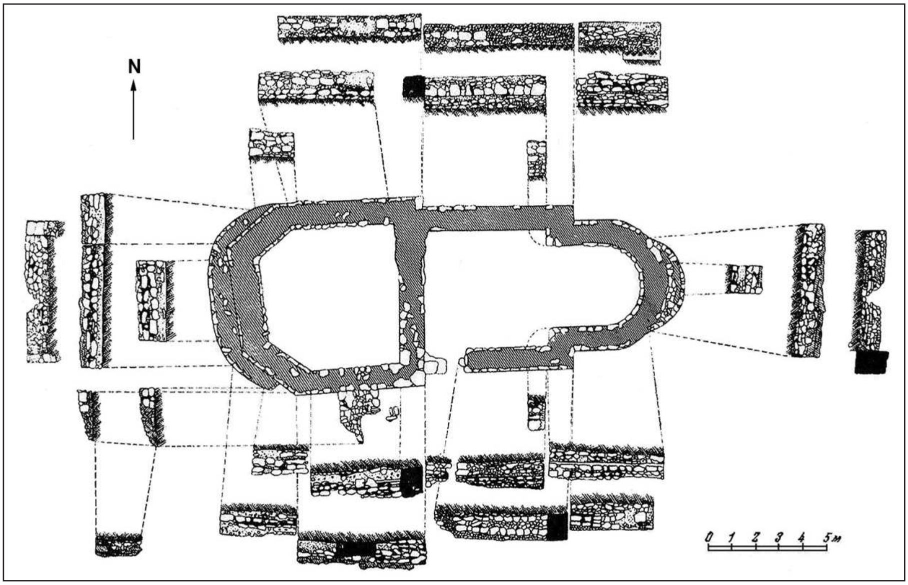


Fig. 13. Planul și profilele fundaţiilor bisericii de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, 1954).

Fig. 14. Fundaţiile bisericii de piatră de la Orheiul Vechi consolidate de restauratori, vedere dinspre est (foto: Gh. Postică).

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 15. Mormânt cu resturi de veșminte și accesorii vestimentare descoperit în biserica de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, foto: Arhiva MNIM).

https://biblioteca-digitala.ro

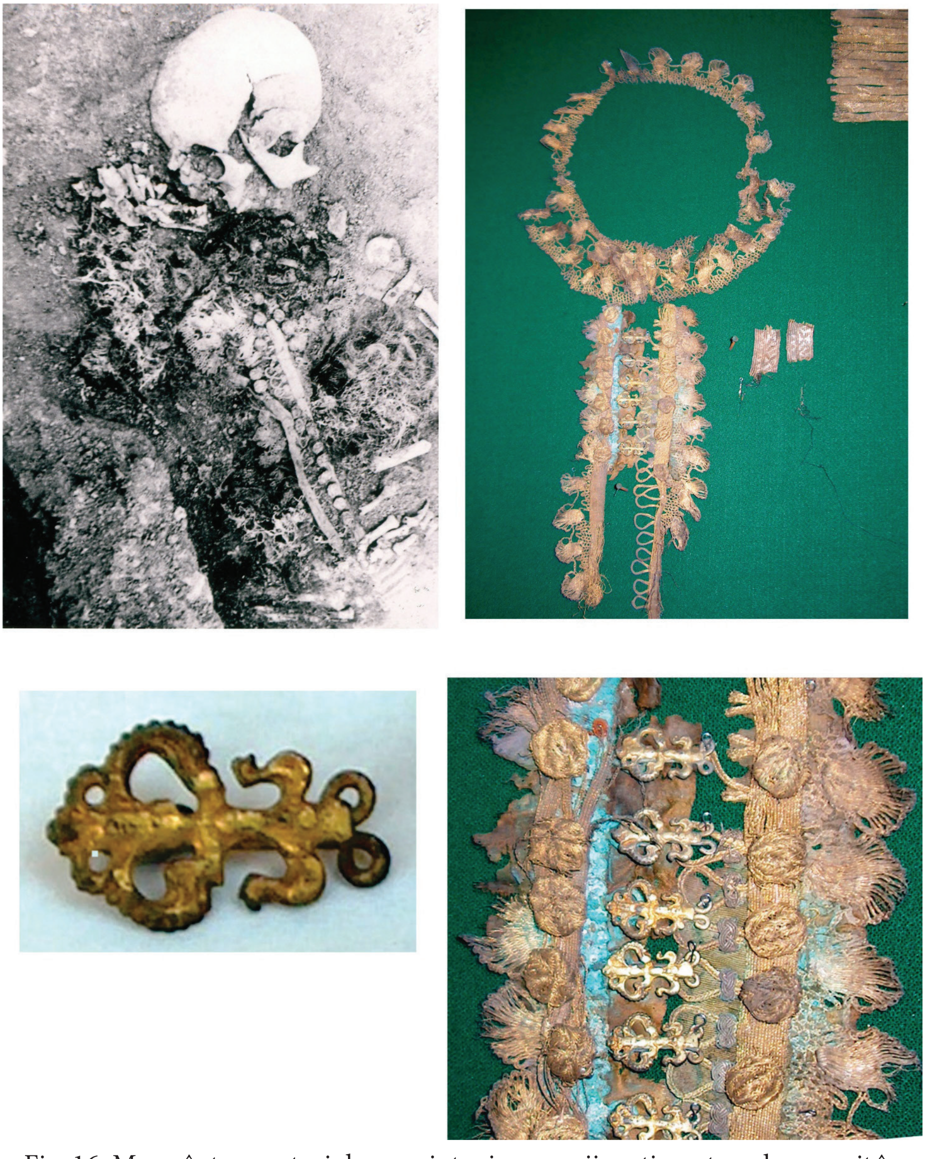


Fig. 16. Mormânt cu resturi de veșminte și accesorii vestimentare descoperit în biserica de piatră de la Orheiul Vechi (după G. D. Smirnov, foto: Arhiva MNIM).

https://biblioteca-digitala.ro

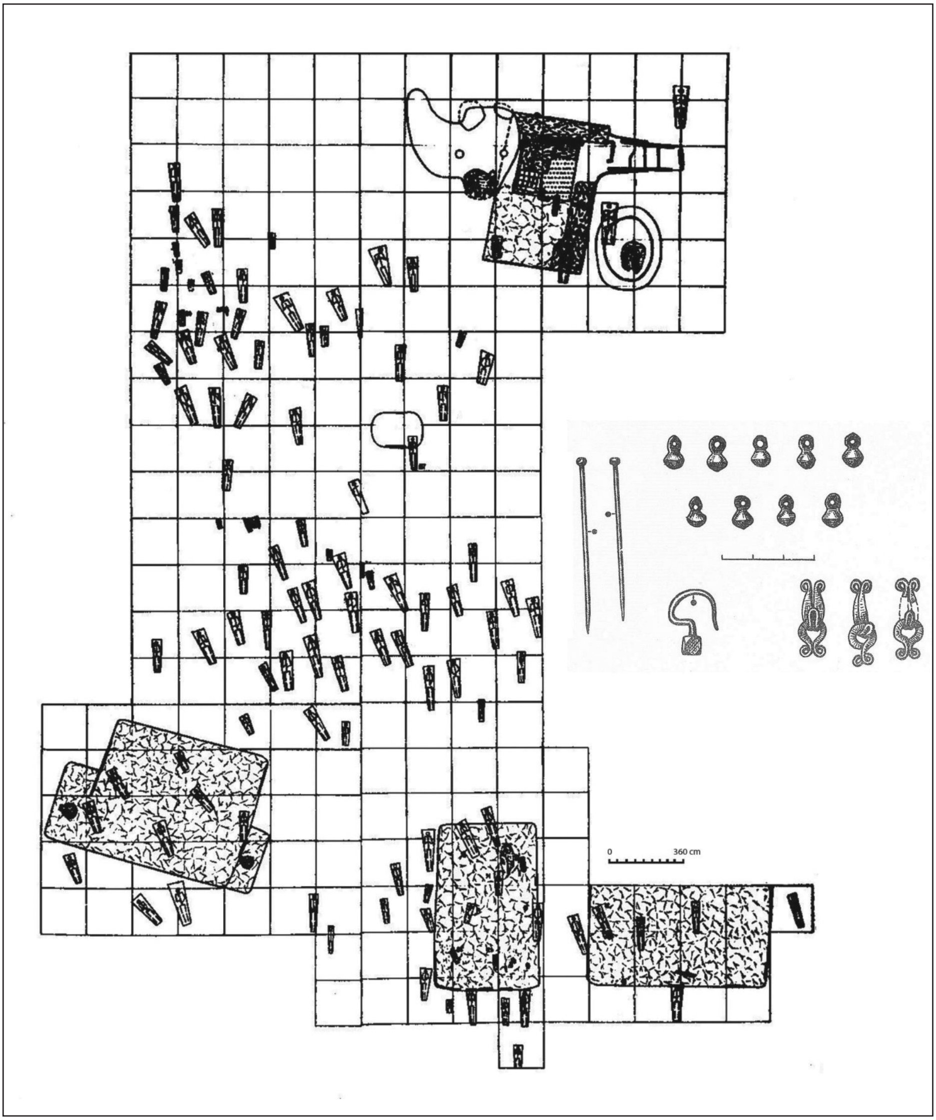


Fig. 17. Planul cimitirului bisericii de piatră (sec. XV-XVII) și a pieselor descoperite în morminte în anul 1971 (după P.P. Byrnia și T.A. Shcherbakova, 1973).

https://biblioteca-digitala.ro

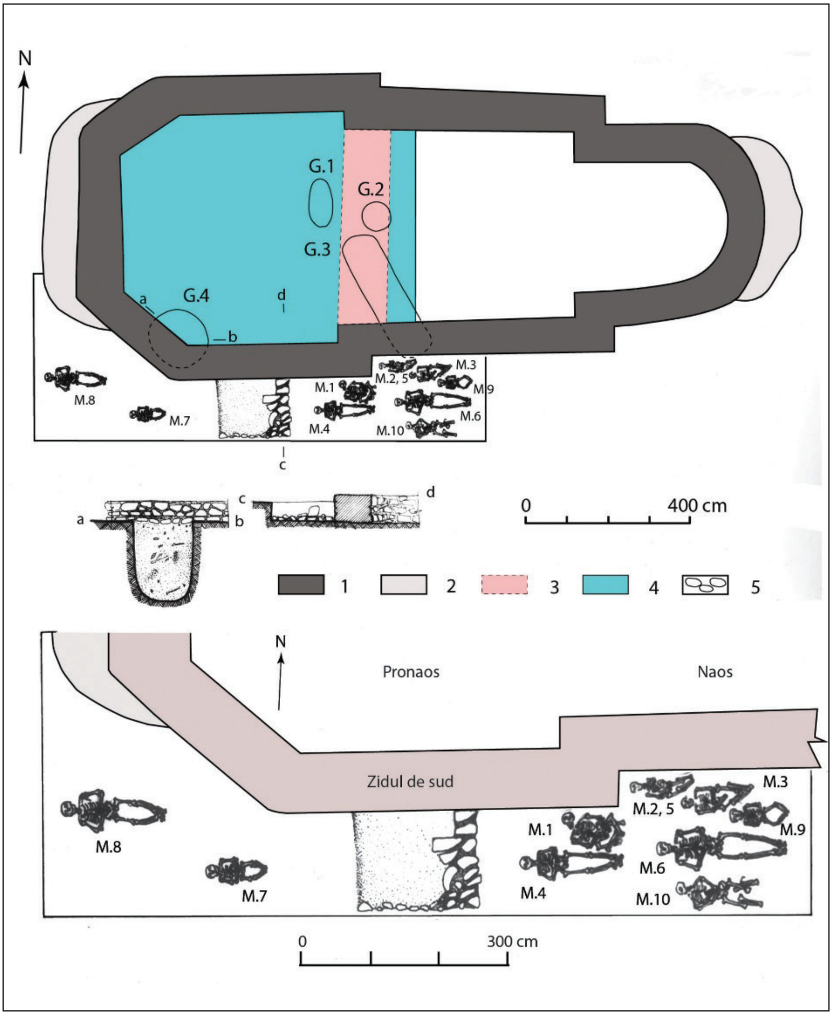


Fig. 18. Planul mormintelor din cimitirul bisericii de piatră cercetate în anii 1994–1995: 1, 2 – fundațiile bisericii; 3 – zidul despărțitor între naos și pronaos; 4 – suprafața cercetată în anii 1994–1995; 5 – zidărie (prelucrare după I. Hîncu, Arhiva MNIM).

https://biblioteca-digitala.ro

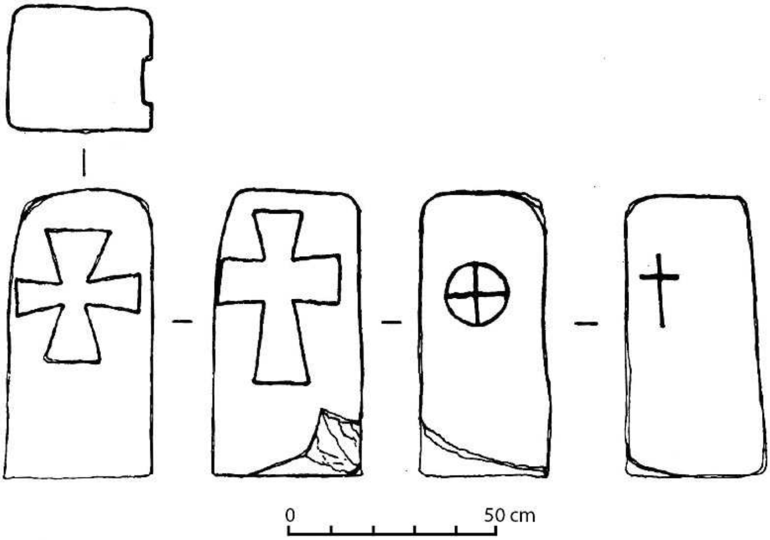


Fig. 19. Piatră funerară cu cruce descoperită în
M. 6/1995 (după I. Hîncu, Arhiva MNIM).

Fig. 20. Situl medieval Orheiul Vechi. Amplasarea cimitirului
bisericii de lemn (sec. XV-XVI), vedere dinspre nord-vest.

https://biblioteca-digitala.ro

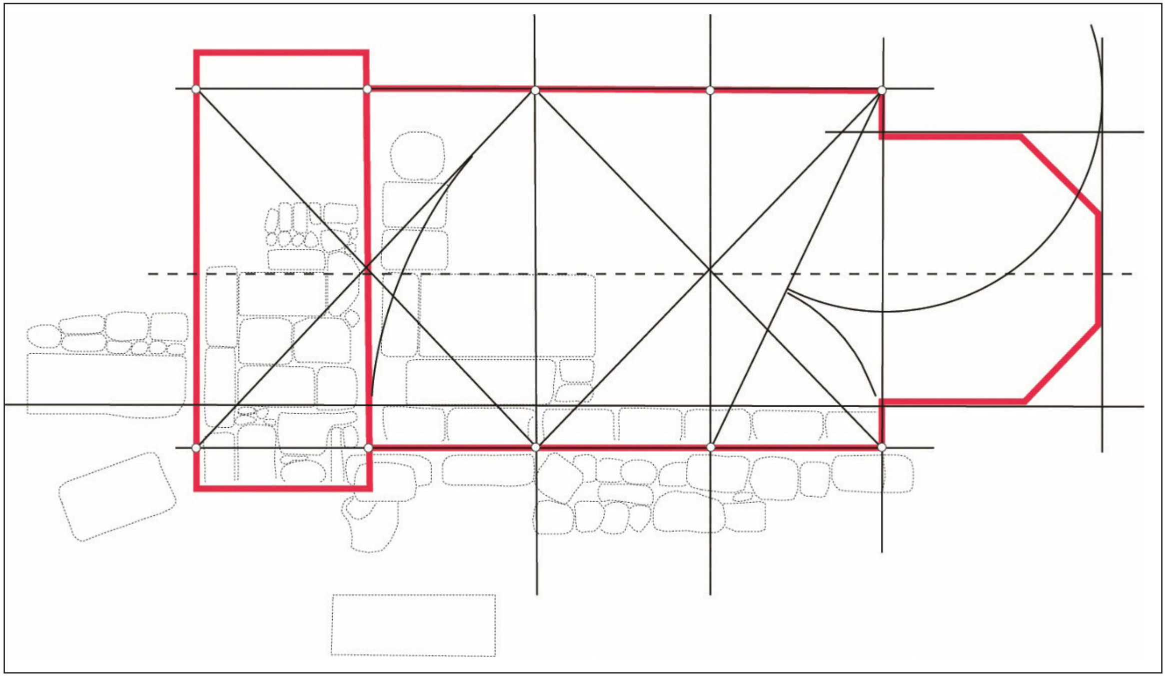


Fig. 21. Biserica de lemn cu analiza proporţiilor și amplasarea pietrelor funerare (prelucrare după T. Nesterov).

https://biblioteca-digitala.ro

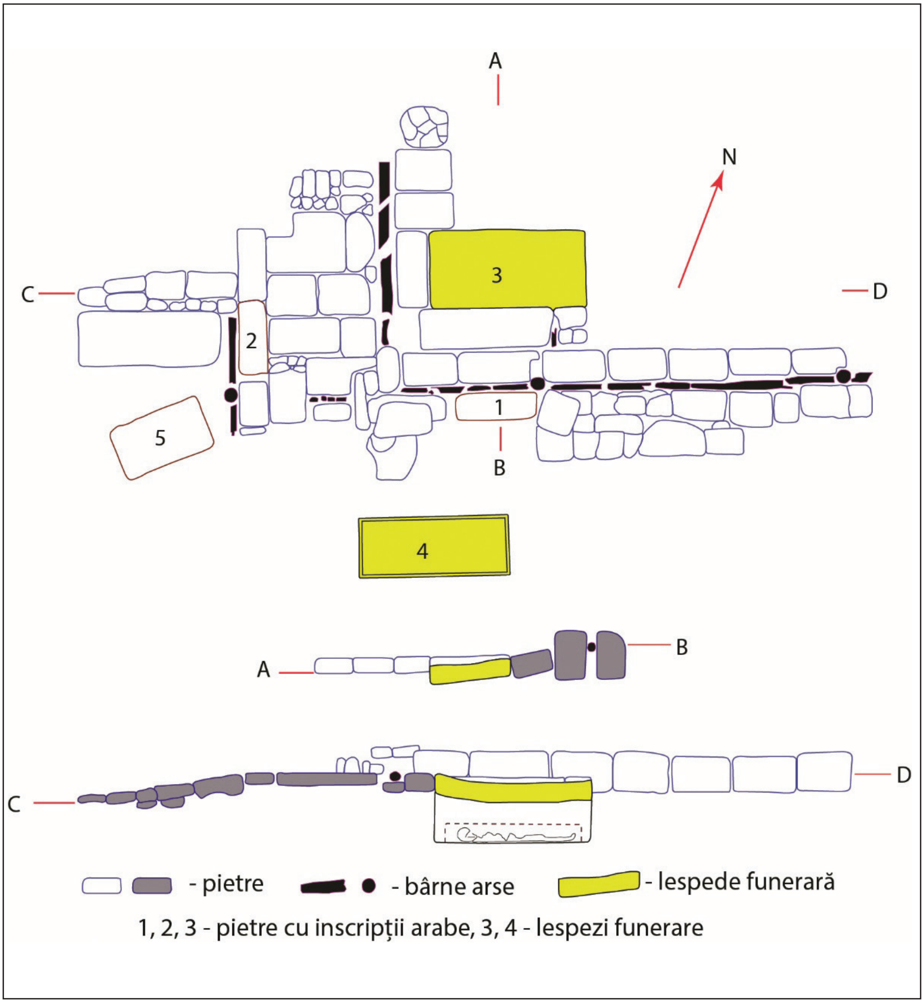


Fig. 22. Planul fundaţiilor bisericii de lemn (prelucrare după G. D. Smirnov, L. L. Polevoi, I. A. Rafalovici, 1962).

https://biblioteca-digitala.ro

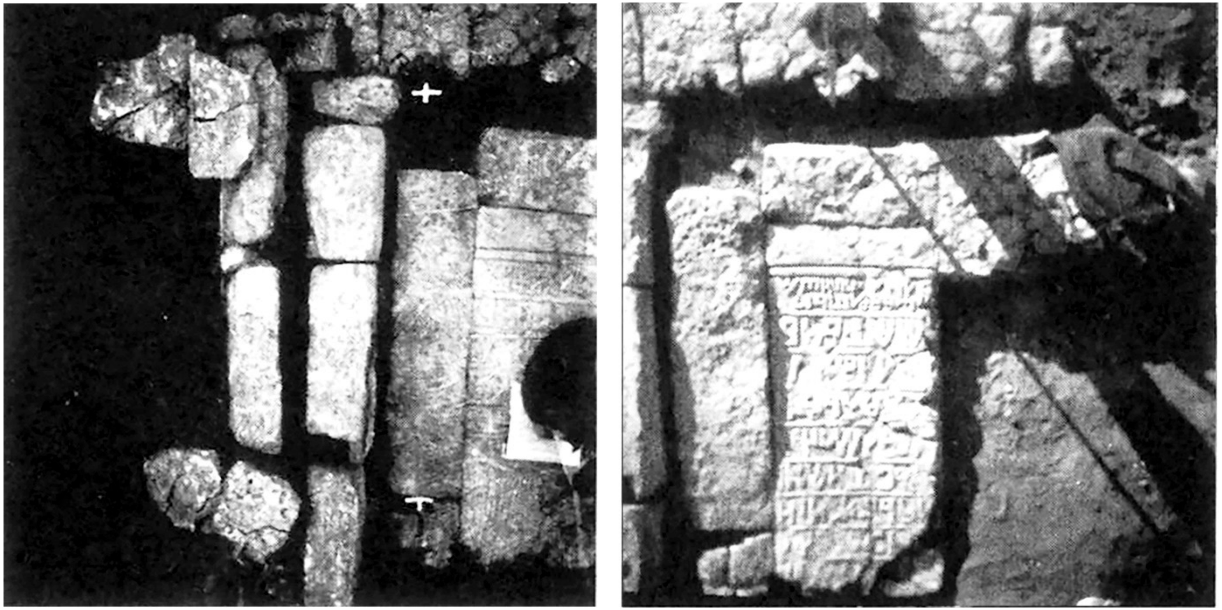


Fig. 23. Mormântul lui Cristian acoperit cu piatră funerară descoperit în colţul de sud-vest al naosului bisericii de lemn (G.D. Smirnov, Arhiva MNIM).

https://biblioteca-digitala.ro

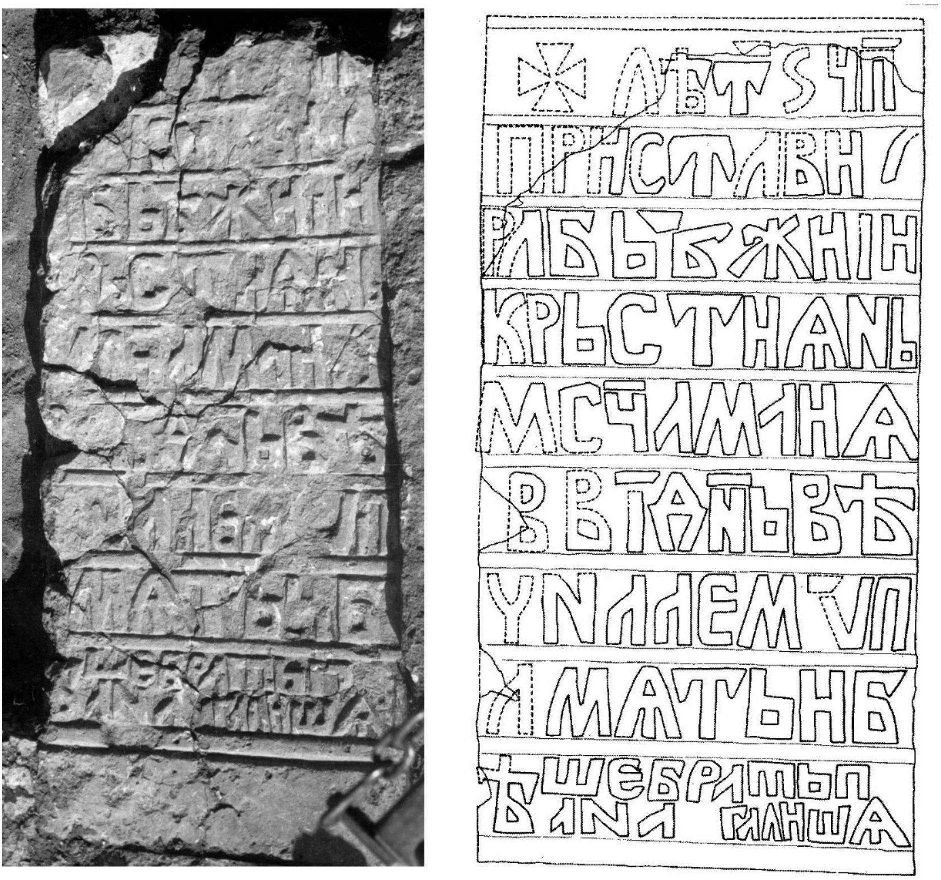


Fig. 24. Piatra cu inscripţie funerară de pe mormântul lui Cristian, fratele lui Galeş (după G.D. Smirnov, L.L. Polevoi, I.A. Rafalovich, 1962).

https://biblioteca-digitala.ro

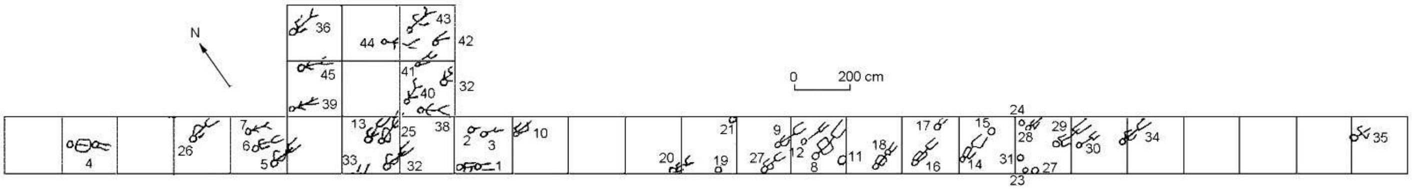


Fig. 25. Cimitirul bisericii de lemn (sec. XV-XVI), planul general al săpăturilor arheologice din anul 1996 (după Gh. Postică, 2006).

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 26. Cimitirul bisericii de lemn, vedere dinspre est asupra mormintelor M.5, M.6, M.7.

https://biblioteca-digitala.ro

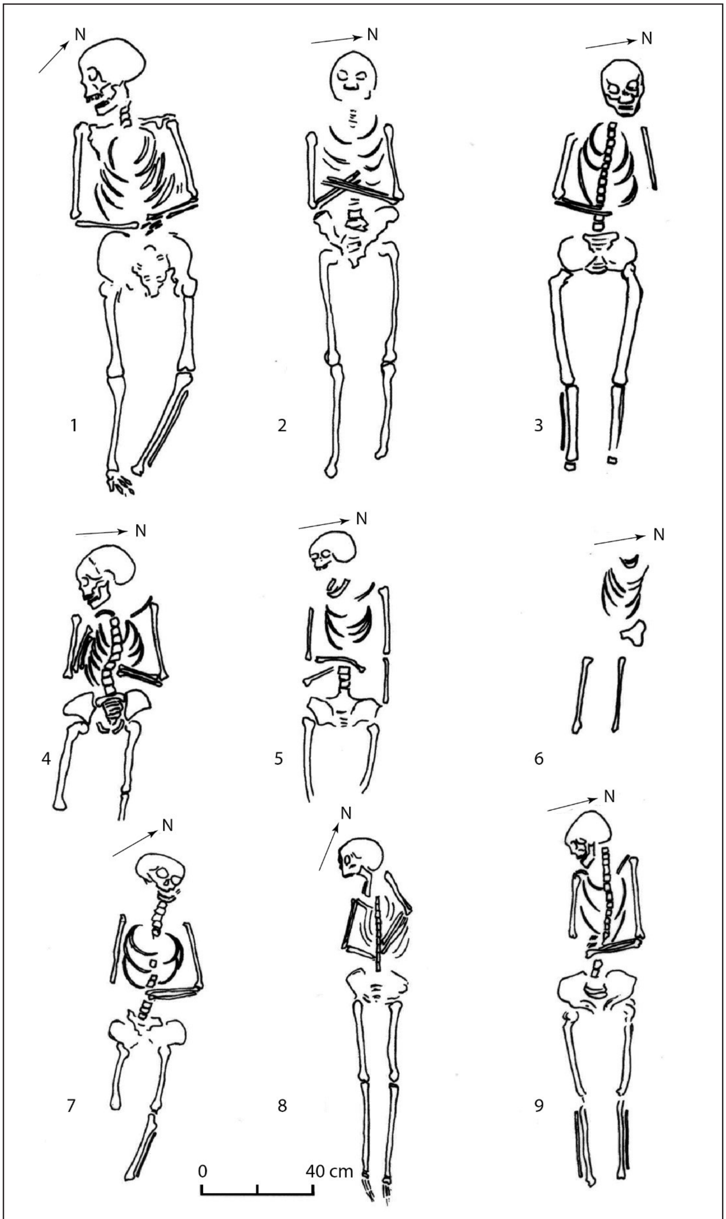


Fig. 27. Cimitirul bisericii de lemn, morminte cu schelete relativ complete: 1 – M.4; 2 – M.16; 3 – M.29; 4 – M.26; 5 – M.27; 6 – M.30; 7 – M.39; 8 – M.44; 9 – M.43.

https://biblioteca-digitala.ro

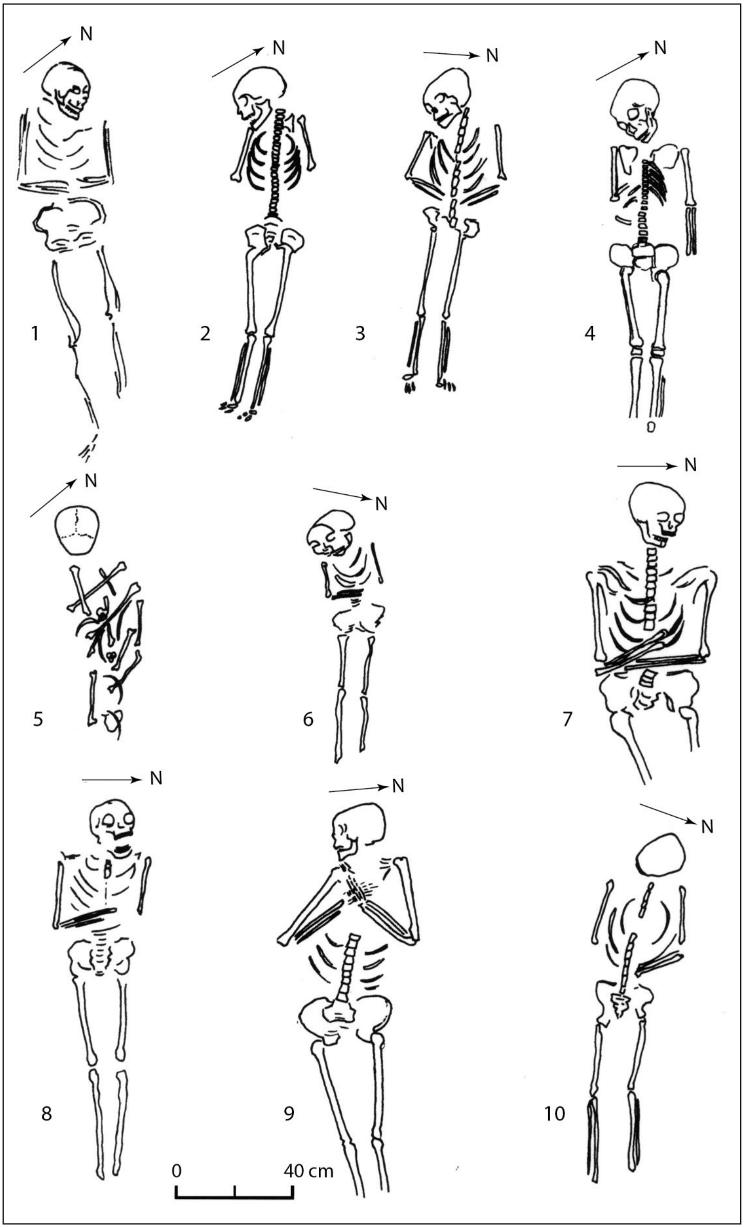


Fig. 28. Cimitirul bisericii de lemn, mormintele cu schelete relativ complete: 1- M.45; 2 – M.6; 3 – M.5; 4 – M.1; 5 – M.7; 6 – M.13; 7 – M.25; 8 – M.18; 9 – M.34; 10 – M.14.

https://biblioteca-digitala.ro

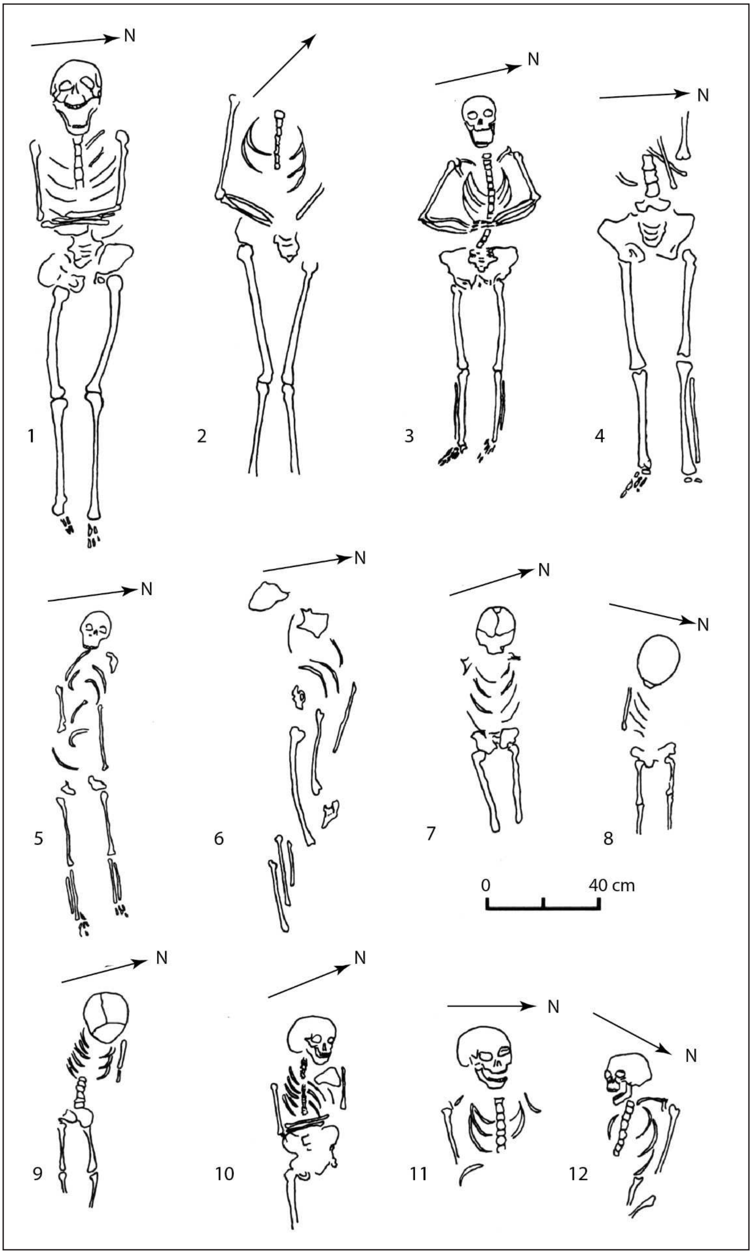


Fig. 29. Cimitirul bisericii de lemn, morminte cu schelete relativ complete: 1 – M.8; 2 – M.38; 3 – M.36; 4 – M. 32; 5 – M. 9; 6 – M. 12; 7 – M.20; 8 – M. 40; 9 -M.3; 10 – M.10; 11 – M.28; 12 – M.37.

https://biblioteca-digitala.ro

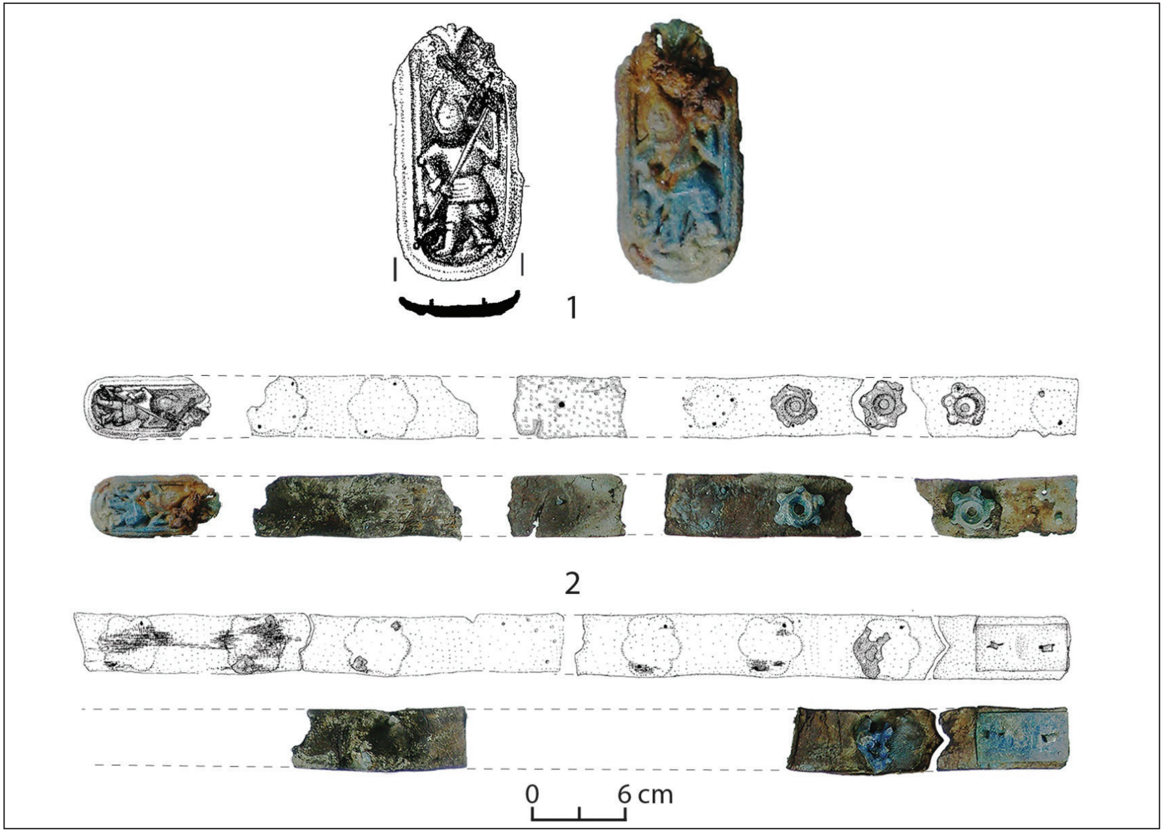


Fig. 30. Centură din piele cu cataramă de bronz cu reprezentarea Sf. Gheorghe ucigând balaurul (desen: Diana Condurache, foto: Mihai Neagu).

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 31. Schitul rupestru Trebujeni (al pârcălabului Bosie), vedere dinspre nord.

Fig. 32. Faţada bisericii rupestre Sf. Nicolae a mănăstirii
pârcălabului Bosie (sec. XVI-XVIII).

https://biblioteca-digitala.ro

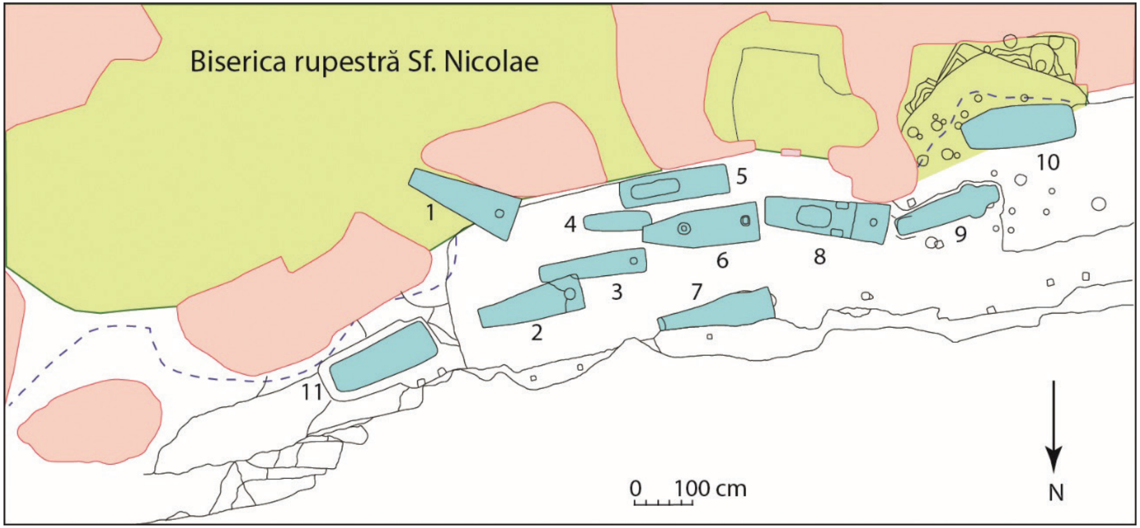


Fig. 33. Schitul Trebujeni /Bosie. Planul general al necropolei de pe terasa din faţa bisericii rupestre Sf. Nicolae (săpături: Gh. Postică, T. Bobrovski şi B. Riduş).

https://biblioteca-digitala.ro

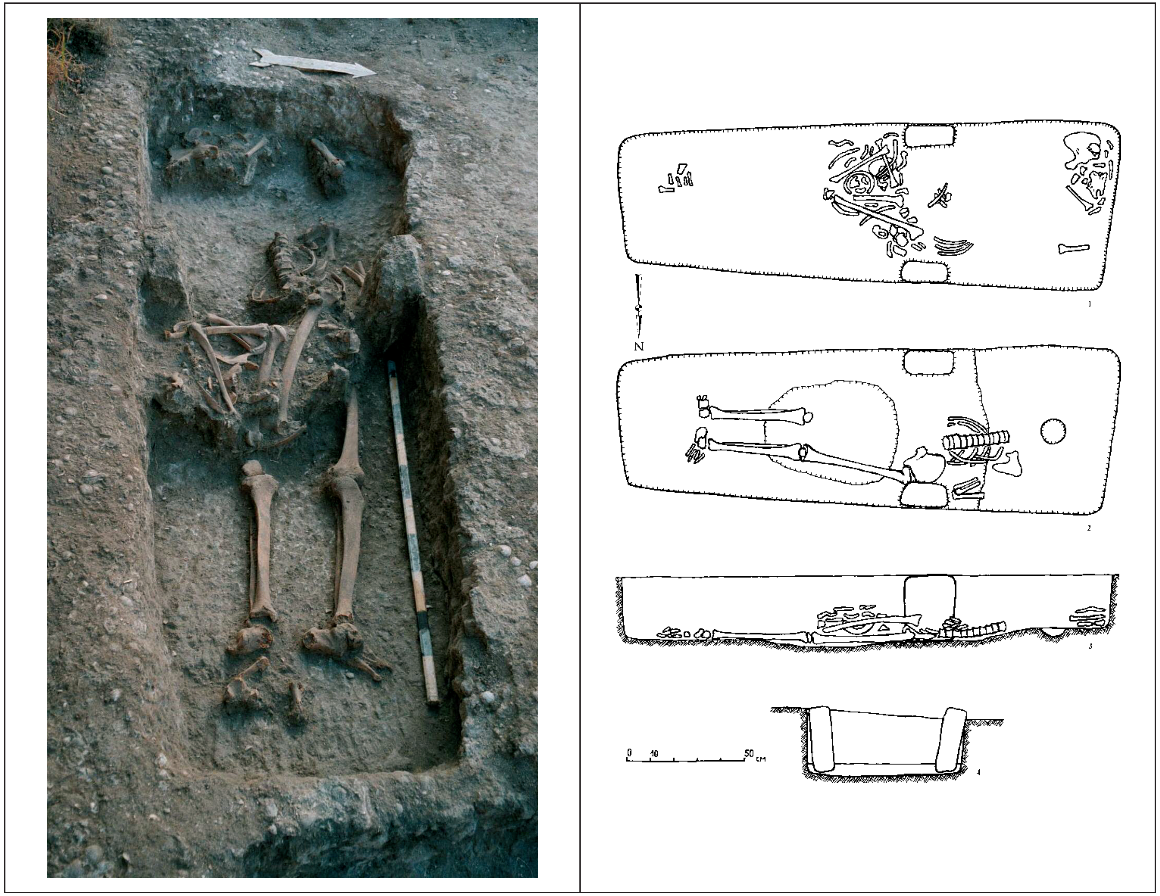


Fig. 34. Schitul Trebujeni / Bosie). Mormântul nr. 8, foto și desen (săpături: Gh. Postică, T. Bobrovski și B. Riduș).

https://biblioteca-digitala.ro

Fig. 35. Cruce pectorală (sec. XVII-XVIII) descoperită în M.10 din cimitirul schitului rupestru Trebujeni / Bosie (foto: Mihai Neagu).

https://biblioteca-digitala.ro

Evaluarea profilului demografic pentru populaţia Iașului în secolele XV-XIX. Studiu comparativ[1]

Vasilica-Monica Groza, Luminița Bejenaru***

Abstract: *This article presents the comparative paleodemographic study of some skeletal series of 15th – 19th centuries, discovered during 1995–2014, in the city of Iași (Iași County, Romania). Five necropolises have been studied: the necropolis of the "Adormirea Maicii Domnului" Roman Catholic Cathedral (15th – 19th centuries); the necropolis of the "Sf. Nicolae-Ciurchi" Church (16th–18th centuries); the necropolis of the former Princely Court ("Curtea Domnească", 17th century); the necropolis of the Banu Church (16th–19th centuries) and the necropolis of Aroneanu monastery (16th–19th centuries). The results of the analyzes indicate that, in the case of subjects over 20 years, the highest death rate was recorded at 30–60 years, ranging from 55.44% to 65.77%; the group over 60 years recorded the lowest incidence rates (1.80% and 10.11%). The estimated average lifespan for the total population (cumulating the five series) is 34.73 years, whereas by sex (for 20-x years) it amounts to 43.45 years in males, respectively 41.96 years in females. The average lifespan estimated for each studied series (0-x years) displays very similar values, ranging from 34.06 years to 36.94 years; it is higher than the average lifespan estimated for other Moldavian synchronous series. Estimated by sex (for the age interval 20-x years), this indicator shows higher values in males (with approximately one year in the "Adormirea Maicii Domnului" Roman Catholic Cathedral, with about two years in the "Sf. Nicolae – Ciurchi" Church, with about three years in "Curtea Domnească" and about six years in Aroneanu*

* Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov", Academia Română-Filiala Iași; *moni_ian@yahoo.com.*

** Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza" din Iași; *lumib@uaic.ro.*

[1] Studiul a fost realizat în cadrul proiectului GAR-UM-2019-II-2.4-15 /15.10.2019, *Alimentație și demografie în Moldova secolelor XIV-XVIII: abordări interdisciplinare*, cu sprijin financiar din Fondul Recurent al Donatorilor, aflat la dispoziția Academiei Române și gestionat prin Fundația „PATRIMONIU".

https://biblioteca-digitala.ro

monastery). The only exception is encountered in the series exhumed from the necropolis of the Banu Church, where the estimated average lifespan in females is approximately four years higher compared to the males.

Keywords: *anthropology, demographic evaluation, necropolises, 15th–19th centuries, Iași, Romania.*

1. Introducere

Existenţa Iașului, ca așezare urbană, este confirmată de descoperirile arheologice databile la sfârșitul secolului al XIV-lea și începutul secolului al XV-lea[2], care au pus în evidenţă un adevărat „habitat de tip urban". Prima menţionare sigură a Iașului ca târg este întâlnită în privilegiul comercial acordat de Alexandru cel Bun negustorilor din Liov în anul 1408[3].

Cercetările arheologice efectuate în municipiul Iași (Fig. 1), între anii 1995–2014, de către un grup de specialiști de la Centrul de Istorie și Civilizaţie Europeană din Iași, coordonat de arheolog dr. Stela Cheptea, au condus la deshumarea unui bogat material antropologic (1026 schelete provenite din cinci necropole), care datează din perioadele medievală târzie și modernă (secolele XV-XIX). În prezentul articol ne-am propus să realizăm un studiu paleodemografic comparativ pe baza seriilor scheletice exhumat din cinci necropole: necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului" de secolele XV-XIX; necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi" de secole XVI-XVIII; necropola descoperită în partea estică a fostei Curţi Domnești, secolul XVII; necropola bisericii Banu, secolele XVI-XIX; necropola mănăstirii Aroneanu de secole XVI-XIX.

Perioadă de dezvoltare progresivă a statelor române este mai puţin cunoscută din punct de vedere antropologic, în special perioada premodernă și începutul celei moderne. Structura populaţiilor umane este produsul unei lungi evoluţii locale, cu diverse influenţe din partea unor populaţii străine cu care au venit în contact și în contextul dinamicii condiţiilor socio-economice. Evoluţia istorică a orașului Iași, situat în centrul Moldovei, la distanţe egale între munţii Carpaţii Răsăriteni și râul Nistru, s-a realizat în condiţiile unor permanente amenințări având adesea de suferit în urma invaziilor tătaro-turce și poloneze[4]. În perioada medievală, condiţiile precare de

[2] *Istoria orașului Iași*, red. resp. C. Cihodaru, Gh. Platon, Ed. Junimea, Iași, 1, 1980. p. 85.
[3] C. Cloșcă, *Iașul,* Ed. Stef, Iași, 2008 p. 5–49.
[4] *Ibidem*.

https://biblioteca-digitala.ro

igienă au condus la izbucnirea a numeroase epidemii soldate cu creşterea numărului de decese în rândul populaţiei[5].

Datele de ordin demografic pentru timpurile trecute sunt obţinute prin investigarea arheologică a necropolelor sau mormintelor izolate, însă acestea sunt edificatoare numai pentru seriile scheletice reprezentative din punct de vedere statistic. O importanţă deosebită în reconstituirea caracteristicilor demografice ale populaţiilor dispărute, o reprezintă determinarea cu precizie a vârstei şi a sexului scheletelor umane cu ajutorul metodelor avute la dispoziţie. Prin analiza paleodemografică a diverselor comunităţi umane se pot face estimări asupra numărului şi densităţii locuitorilor unei anumite aşezări, a mortalităţii generale şi infantile, a distribuţiei pe sex şi categorii de vârstă a deceselor, precum şi a speranţei de viaţă.

2. Material şi metode de studiu

Materialul studiat este reprezentat de cinci eşantioane, însumând 1026 schelete, deshumate din cinci necropole din municipiul Iaşi, a căror datare se încadrează între secolul al XV-lea şi prima jumătate a secolului al XIX-lea.

Materialul scheletic exhumat în anul 1995 din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii-domnului" (secolele XV-XIX) însumează un număr de 89 de schelete provenite din morminte de înhumare şi reînhumare. În anul 2007, din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi" (secolele XVI-XVIII), s-a prelevat o serie de 680 de schelete umane, majoritatea deficitar conservate (provenite din 300 de morminte de înhumaţie – individuale sau reînhumări). Seria osteologică deshumată în anul 2008 din necropola situată în partea estică a fostei Curţi Domneşti (secolul XVII) prezintă o stare satisfăcătoare de conservare şi însumează un număr de 111 schelete, provenite din 60 de morminte de înhumaţie. Cea de-a patra necropolă (secolele XVI-XIX) descoperită în anul 2011 în incinta bisericii Banu, în urma lucrărilor de reabilitare şi consolidare a edificiului, însumează un număr de 67 de schelete (înhumate şi reînhumate). Necropola de la mănăstirea Aroneanu (prima jumătate a secolului al XVI-lea şi începutul secolului al XIX-lea) a fost descoperită în anul 2014, în cadrul unui proiect de reabilitare a acestui edificiu; materialul osteologic este reprezentat de un număr de 79 de schelete de înhumaţie provenite din morminte individuale, duble şi din reînhumări.

Determinarea vârstei şi a sexului subiecţilor trecuţi de 18 ani s-a realizat prin utilizarea metodelor şi tehnicilor recomandate de Bruzek (2002), Mays

[5] *Istoria oraşului Iaşi.*

https://biblioteca-digitala.ro

(1998), Brothwell (1981), Schmitt (2005), Walrath *et al.* (2004)[6]. Stabilirea vârstei la deces în cazul subadulţilor s-a realizat pe baza stadiilor de dezvoltare a dentiţiei de lapte și a celei definitive[7], cât și prin analiza gradului de osificare dintre epifizele și diafizele oaselor lungi și încadrarea lor în categoriile de vârstă corespunzătoare[8]. Analiza demografică pentru efectivul de populaţie studiat, s-a realizat urmărindu-se ratele de mortalitate pe vârste și sexe, precum și durata medie de viaţă estimată prin calcularea speranţei de viaţă la naștere (0-x ani) cât și la 20 de ani (20-x ani). Speranţa de viaţă la naștere este cea mai completă măsurare a nivelului mortalităţii și reprezintă numărul mediu de ani pe care îl are de trăit o persoană de la naștere până la vârsta limită, considerând că, de-a lungul vieţii sale, de la un an la altul, intensitatea mortalităţii ar fi aceea observată în anul când s-a efectuat calculul[9]. Speranţa de viaţă la naștere, numită și durata medie a vieţii s-a determinat pe baza întocmirii tabelelor de mortalitate[10], care reprezintă modele demografice importante de sinteză în care locul principal îl ocupă mortalitatea și supravieţuirea[11].

Tabelele de mortalitate cuprind mai mulţi indicatori matematici corespunzători deceselor grupate pe anumite etape de vârstă (semidecade), pe baza cărora în final s-a estimat speranţa de viaţă atât pentru întreaga populaţie (0-x ani), cât și pentru populaţia adultă (20-x ani):
– *dx* = rata deceselor;
– *lx* = rata supravieţuirii;
– *qx* = probabilitatea de deces;
– *Lx*= durata medie de viaţă trăită în cadrul intervalului de vârstă;

[6] J. Bruzek, *A Method for Visual Determination of Sex, Using the Human Hip Bone,* în *American Journal of Physical Anthropology,* 2002, 117, p. 157–168; S. Mays, *The archaeology of human bones*, Routledge, London, 1998; D. R. Brothwell, *Digging up bones.* Ithaca: Cornell University Press, New York, 1981; A. Schmitt, *Une nouvelle methode pour estimer l'age au deces des adultes a partir de la surface sacro-pelvienne iliaque*, în *Bulletine et Memoire de la Societe d'Anthropologie de Paris,* 17 (1–2), 2005, p. 1–13; D. E. Walrath, P. Turner, J. Bruzek, *Reliability test of the visual assessment of cranial traits for sex determination,* în *American Journal of Physical Anthropology* 125, 2004, p. 132–137.

[7] D. H. Ubelaker, *Human Skeletal Remains: Excavation, Analysis and Interpretation*, Smithsonian Institute Press, Washington, 1979; M. Schaefer, S. Black, L. Scheuer, *Juvenile Osteology*, Academic Press, USA, 2009.

[8] M. M. Maresh, *Linear growth of long bones of extremities from infancy through adolescence,* în *American Journal of Diseases of Children,* 89, 1955, p. 725–742; I. Gy. Fazekas, F. Kosa, *Forensic Fetal Osteology*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1978; L. Scheuer, S. Black, *Developmental Juvenile Osteology,* Academic Press,USA, 2000.

[9] M. Ţarcă, *Tratat de demografie*, Ed. Junimea, Iași, 2008, p. 350–369.

[10] G. Acsádi, J. Nemeskéri, *History of Human Life Span and Mortality,* Akadémiai Kiadó, Budapest, 1970.

[11] A. T. Chamberlain, *Demography in archaeology*, Cambridge University Press, 2006, p. 1–7.

https://biblioteca-digitala.ro

– *Tx* = suma duratelor medii de viaţă trăite în intervalul curent și intervalele de vârstă rămase;

– *e°x* = speranţa de viaţă (durata medie de viaţă)[12].

3. Rezultate și discuţii

Investigarea dinamicii numerice a grupurilor umane poate oferi informaţii esenţiale cu privire la statusul socio-cultural, la capacitatea de expansiune teritorială, fiind totodată necesară pentru elucidarea intensităţii ratei și direcţiei transformărilor genetice în special a microevoluţiei[13].

Structura pe categorii de vârste la deces și sexe a întregului material scheletic (1026 schelete) provenit din cele cinci necropole luate în studiu este prezentată în Tabelul 1. Datele înscrise în acest tabel indică procente crescute (17,06%) pentru copiii cu vârsta cuprinsă în intervalul 0–14 ani. Frecvenţa celor care au depășit vârsta adolescenţei este de 12,09% pentru adulţi (20–30 ani) (4,78% la bărbaţi și 7,31% la femei) și 57,31% pentru maturi (30–60 ani) (30,99% la bărbaţi și 26,32% la femei); categoria senilă (60-x ani) înregistrează doar 5,75% (3,12% la bărbaţi și 2,63% la femei).

În etapa de vârstă adultă, mortalitatea femeilor înregistrează procente mai mari (7,31%) faţă de bărbaţi (4,78%), fenomen explicat printr-un factor de risc mai mare al femeilor în perioada de maximă fecunditate, decesele din timpul nașterilor și ulterior acestora fiind mai numeroase din cauza absenţei unei asistenţe medicale adecvate. Raportul dintre numărul bărbaţilor decedaţi și cel al femeilor este de 1,11 (448 schelete masculine și 403 schelete feminine).

În ceea ce privește repartiţia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populaţie 20-x ani reprezentat prin 771 subiecţi, remarcăm de asemenea că numărul scheletelor masculine depășește ușor pe cel al scheletelor feminine – 399 (51,75%), respectiv 372 (48,24%) (Fig. 2).

Pe baza distribuţiei subiecţilor după vârsta la deces, s-a calculat și speranţa de viaţă la naștere atât pentru întreaga serie studiată (0-x ani), cât și pentru subiecţii care au depășit vârsta de 20 de ani, separat pentru fiecare sex, indicatori care reflectă longevitatea acestei populaţii. Astfel, speranţa de viaţă la naștere pentru întregul eșantion însumat (0-x ani) este de 34,87 ani (Tabelul 2), iar pe sexe (pentru 20-x ani), aceasta este de 24,19 ani la bărbaţi și de 21,96 ani la femei (Tabelele 3, 4). Astfel, durata medie de viaţă, calculată pentru segmentul de populaţie adultă (subiecţii trecuţi de 20 ani), este

[12] *Ibidem*.

[13] R. D. Hoppa, J. W. Vaupel, *Paleodemography. Age distributions from skeletal samples*, Cambridge Studies in Biological and Evolutionary Anthropology, Cambridge University Press, 2002.

https://biblioteca-digitala.ro

de 44,19 ani pentru scheletele de sex masculin și de 41,96 ani pentru cele de sex feminin.

În Tabelul 5 prezentăm și rezultatele paleodemografice obţinute separat pentru cele cinci serii scheletice.

La seria exhumată din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului" (secolele XV-XIX) rezultă o frecvenţă a subiecţilor sub 20 de ani de circa 24%, din care 20,23% revine copiilor cu vârsta cuprinsă între 0–14 ani. La subiecţii care au depășit 20 de ani, maximum de frecvenţă a deceselor corespunde cu etapa maturităţii (57,30%), în etapa adultă frecvenţa fiind de 8,99%. Pentru etapa de vârstă 60-x ani s-a înregistrat un procent de 10,11% (cinci decese în cazul bărbaţilor și patru decese în cazul femeilor). În ceea ce privește frecvenţa deceselor la cele două sexe, putem semnala o ușoară prevalenţă a acestora la femei în etapa adultă (5,62% faţă de 3,37% la bărbaţi), pentru ca în etapa matură frecvenţa deceselor la bărbaţi să fie mai mare comparativ cu femeile (31,46% faţă de 25,84%). Indicele de masculinitate (raportul dintre numărul bărbaţilor și cel al femeilor) pe ansamblul populaţiei indică o pondere ușor mai mare a scheletelor de sex masculin faţă de cele de sex feminin (Tabelul 5).

Cu privire la repartiţia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populaţie 20-x ani reprezentat prin 68 de subiecţi, menţionăm că raportul este ușor excedentar pentru seria masculină (36 bărbaţi – 52,94% faţă de 32 femei – 47,05%).

Speranţa de viaţă la naștere, calculată pentru întreaga populaţie (0-x ani), este de 36,94 de ani (Tabelul 6). Pentru subiecţii care au depășit vârsta de 20 de ani speranţa de viaţă este de 26,81 ani la bărbaţi și de 25,94 ani la femei, valori destul de apropiate la cele două sexe. Durata medie de viaţă, calculată pentru segmentul de populaţie adultă, este de 43,64 ani pentru scheletele de sex masculin și de 41,49 ani pentru cele de sex feminin, valori de asemenea foarte apropiate pentru cele două sexe.

Materialul osteologic din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi" (secolele XVI-XIX) a prezentat o stare nesatisfăcătoare de conservare (incomplet și fragmentat), majoritatea scheletelor necesitând un studiu minuţios în ceea ce privește determinarea vârstei și a sexului. Repartiţia subiecţilor în funcţie de vârsta la deces și sex evidenţiază în primul rând că 26,32% din serie sunt copii și adolescenţi. Pentru grupa subiecţilor 20-x ani (adulţi, maturi, senili) frecvenţa majoritară a deceselor este Înregistrată de maturi (circa 55,36%), urmată de adulţi și senili cu procente mult mai scăzute (12,36%, respectiv 5,88%). În ceea ce privește repartiţia pe sexe a deceselor pentru categoria 20-x ani reprezentată prin 558 de subiecţi, menţionăm că raportul este ușor

https://biblioteca-digitala.ro

excedentar pentru sexul feminin (299 de femei – 53,58% faţă de 259 de bărbaţi – 46,41%), fenomen ce se reflectă atât la grupul de vârstă adultă (56 de femei faţă de 28 de bărbaţi), cât și de vârstă matură (201 femei faţă de 176 bărbaţi) – Tabelul 5.

Durata medie de viaţă calculată pentru întreaga serie (0-x ani) este de 34,06 de ani, iar pe sexe (pentru 20-x ani) aceasta este de 43,64 de ani la bărbaţi și de 41,49 de ani la femei (Tabelul 6)[14].

În urma studiului paleodemografic al seriei osteologice deshumată din necropola de secol XVII din partea estică a fostei Curţi Domnești s-a constatat absenţa grupelor tinere (0–14 ani), frecvenţa maximă a deceselor fiind înregistrată în etapa maturităţii (65,77%), urmată de etapa adultă (18,92%) și cea a adolescenţei (13,51%). Pentru etapa de vârstă 60-x ani s-au înregistrat doar două decese în cazul bărbaţilor reprezentând un procent de doar 1,80% din totalul seriei analizate. Raportul dintre numărul bărbaţilor decedaţi și cel al femeilor este foarte mare (2,58) – numărul scheletelor masculine fiind semnificativ mai mare comparativ cu cel al scheletelor feminine (80/31). În ceea ce privește repartiţia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populaţie 20-x ani reprezentat prin 96 de indivizi, remarcăm că numărul scheletelor masculine depășește substanţial pe cel al scheletelor feminine – 70 în comparaţie cu 26 (72,92% bărbaţi și 27,08% femei).

Durata medie de viaţă pentru întreaga serie (0-x ani) este de 35,92 de ani, iar pe sexe (pentru 20-x ani) aceasta este de 39,86 de ani la bărbaţi și de 35,96 de ani la femei (Tabelul 6)[15].

În Tabelul 5 prezentăm și situaţia demografică a populaţiei exhumate în anul 2011 din necropola descoperită în incinta bisericii Banu (67 de schelete – secolele XVI-XIX), în urma restaurării și consolidării acestui edificiu. Se remarcă în primul rând procentul relativ crescut care revine copiilor (infans I și infans II – 24,61% din totalul seriei). Dacă la acest procent adăugăm și pe cel care revine adolescenţilor (4,62%), constatăm că împreună reprezintă aproape o treime (29,23%) din serie. Circa 2,99% din serie este de vârstă adulă, 59,70% au decedat la maturitate și numai 5,97% sunt bătrâni (peste 60

---

[14] A. Simalcsik, V. M. Groza, R. D. Simalcsik, G. Miu, *The medieval necropolis (16th–18th centuries) of „Sfântul Nicolae-Ciurchi" Church from Iași city (Romania): Anthropologic data,* în *Analele Știinţifice ale Universităţii „AL. I.Cuza" Iași,* s. I, Biologie animală, LVIII, 2012, p. 183–194.

[15] V. M. Groza, G. Miu, A. Simalcsik, *Data on the demographic structure and longevity of the medieval population of Iași (Necropolis situated in the east of „Curtea Domnească", 17th century),* în *Interdisciplinary Research in Archaeology, Proceeding of the First Arheoinvest Congress,* 10–11 June 2011, „Alexandru Ioan Cuza" University of Iași, BAR International Series 2433, Archaeopress, Oxford, 2012, p. 123–132.

https://biblioteca-digitala.ro

de ani). Din punct de vedere a distribuţiei pe sexe se constată o frecvenţă mai ridicată a bărbaţilor faţă de femei (29 bărbaţi faţă de 20 femei, cu un indice de masculinitate de 1,45), acest decalaj fiind înregistrat în toate etapele de vârstă (juvenilă, adultă, matură și senilă) (Tabelul 5).

Durata medie de viaţă pentru întreaga populaţie (0-x ani) de 35,63 ani, este apropiată de cea a altor serii din perioada medievală (Tabelul 6). Pe sexe, speranţa de viaţă pentru 20-x ani, este cu circa patru ani mai mare la femei comparativ cu bărbaţii (30,39 de ani faţă de 26,76 de ani), ceea ce indică o vârstă medie la deces de circa 50,39 de ani la primele și de circa 46,76 de ani la cei din urmă (Tabelul 6)[16].

A cincea serie osteologică analizată (79 de schelete de înhumaţie provenite din morminte individuale, duble și din reînhumări) a fost deshumată în anul 2014 din necropola mănăstirii Aroneanu, în cadrul unui proiect de reabilitare a acestui edificiu. În ceea ce privește datarea necropolei, autorii săpăturii stabilesc limitele în timp de folosire a acesteia între prima jumătate a secolului al XVI-lea și începutul secolului al XIX-lea. S-a constatat faptul că frecvenţa copiilor în serie *(infans I și infans II)* atinge o valoare procentuală de 21,52%, cu ponderea cea mai mare dată de subiecţii decedaţi între 0 și 7 ani (15,19%). În etapa adolescenţei (14–20 ani) ponderea deceselor este semnificativ mai mică fiind semnalate doar două cazuri (o femeie – 1,27% și un bărbat – 1,27%). Pentru etapa de vârstă 20-x ani, frecvenţa cea mai ridicată este înregistrată în rândul maturilor (30–60 ani – 59,49%), ponderea deceselor în rândul adulţilor (20–30 ani), ca și în cel al subiecţilor de peste 60 de ani, fiind mai scăzută (11,39%, respectiv 5,07%) (Tabelul 5).

În ceea ce privește repartiţia pe sexe a deceselor pentru segmentul de populaţie 20-x ani reprezentat prin 60 de subiecţi, se remarcă că numărul scheletelor masculine este mult mai mare comparativ cu cel al scheletelor feminine (41 schelete masculine și 19 schelete feminine). Durata medie de viaţă, pentru segmentul de populaţie adultă (subiecţii trecuţi de 20 ani), este de 47,38 ani pentru bărbaţi și de 41,97 ani pentru femei (Tabelul 6)[17].

Din tabelul 5, în care este prezentată structura celor cinci serii scheletice analizate pe categorii de vârste la deces și sex, rezultă o frecvenţă relativ

---

[16] V. M. Groza, G. Miu, A. Simalcsik, *New anthropological research on the urban population inhabiting the city of Iași during the medieval age. The necropolis of the Banu church (16th–19th centuries),* în *Memoirs of the Scientific Sections of the Romanian Academy*, XXXVI, 2013, p. 53–70.

[17] V. M. Groza, A. Simalcsik, L. Bejenaru, *Demographic structure in late-medieval population of Iași (Iași County, Romania): Necropolis of Aroneanu Monastery, 16th –19th centuries*, în *Analele* Ştiinţifice *ale Universităţii „Alexandru Ioan Cuza" din Iași*, s. Biologie animală, 63, 2017, p. 47–53.

https://biblioteca-digitala.ro

mai crescută a copiilor (0–14 ani) la biserica Banu (26,87%) comparativ cu mănăstirea Aroneanu (21,52%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului" (20,23%) şi biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi"(17,94%). Menţionăm absenţa scheletelor de copii (0–14 ani) din necropola descoperită în partea estică a fostei Curţi Domneşti. Ponderea adolescenţilor (14–20 ani) este relativ mai scăzută la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului" (3,37%), mănăstirea Aroneanu (2,54%), biserica Banu (4,48%), biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi" (8,38%), şi mai crescută la Curtea Domnească (13,51%) (Tabelul 5, Fig. 3).

În ceea ce priveşte repartiţia scheletelor cu vârstă adultă (20–30 de ani) la cele cinci serii, se remarcă un dezechilibru al deceselor, înregistrându-se o maximă de 18,92% la Curtea Domnească, urmată de „Sf. Nicolae-Ciurchi" (12,35%), mănăstirea Aroneanu (11,39%) şi Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului" (8,99%); biserica Banu are un procent mult mai scăzut al adulţilor (2,99%) (Fig. 3). În etapa de vârstă matură (30–60 de ani), se observă în toate cele cinci serii, procente apropiate ale deceselor (Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului"- 57,30%; biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi" – 55,44%; Curtea Domnească – 65,77%; biserica Banu – 59,70% şi mănăstirea Aroneanu – 59,49%). Pentru etapa senilă se remarcă o pondere mai scăzută a deceselor la Curtea Domnească (1,80%) comparativ cu Catedrala Romano-Catolică (10,11%), biserica Banu (5,97%), „Sf. Nicolae"-Ciurchi (5,88%) şi mănăstirea Aroneanu (5,06%) – Fig. 3. Durata medie de viaţă (pentru 0-x ani), respectiv speranţa de viaţă la naştere, pentru populaţiile acestor cinci serii sunt foarte apropiate (36,94 de ani la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului", 34,06 de ani la biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi", 35,92 de ani la Curtea domnească, 35,63 de ani la biserica Banu şi 36,61 de ani la mănăstirea Aroneanu), valoarea acestora fiind influenţată pe de o parte de procentul scheletelor de copii, iar pe de altă parte de frecvenţa deceselor în rândul vârstnicilor (Fig. 4). Durata medie de viaţă reflectă o longevitate relativ crescută la Iaşi spre deosebire de alte necropole sincrone din zona Moldovei (32,40 de ani la Răchiteni[18;] 25,80 de ani la Siret[19]; 22,80 de ani la Brad[20]).

Din analiza proporţiei deceselor pe sexe pentru 20-x ani s-a constatat că

---

[18] G. Miu, A. Simalcsik, R. D. Simalcsik, *Contribuţii la cunoaşterea structurii antropologice a populaţiilor medievale în lumina săpăturilor de la Răchiteni,* în *Buletin Istoric,* 3, 2002, p. 194–208.

[19] D. Botezatu, P. Cantemir, R. D. Simalcsik, *Cimitirul medieval de la Siret – jud. Suceava. Studiul antropologic,* în *Suceava,* XXIX-XXX, I, 2004, p. 399–409.

[20] D. Botezatu, P. Cantemir, *Structura paleodemografică a populaţiei din Moldova în perioada feudală târzie,* în *Antropologia în actualitate şi perspectivă,* Iaşi, 1997, p. 125–129.

https://biblioteca-digitala.ro

femeile deshumate din necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi" au înregistrat procente mai crescute (53,58%) comparativ cu cele deshumate din necropola Catedralei Romano-Catolice „Adormirea Maicii Domnului" (47,05%), bisericii Banu (40,81%), mănăstirii Aroneanu (31,66%) respectiv necropola situată în partea de est a fostei Curţi domnești (27,08%). În schimb, ponderea scheletelor de bărbaţi deshumate din necropola situată în partea de est a fostei Curţi domnești este mult mai crescută (72,92%) comparativ cu cele din celelalte patru necropole sincrone: mănăstirea Aroneanu (68,33%), biserica Banu (59,18%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului" (52,94%) și respectiv biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi" (46,41%) (Figura 5). La segmentele populaţionale cu vârste de peste 20 de ani, durata medie de viaţă, separat pe sexe, este în medie mai crescută la bărbaţi comparativ cu femeile (cu circa un an la Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului", doi ani la biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi", cu circa trei ani la Curtea Domnească și cu circa șase ani la mănăstirea Aroneanu), cu excepţia situaţiei de la biserica Banu unde femeile aveau o durată de viaţă mai mare cu circa patru ani faţă de bărbaţi (Fig. 6).

4. Concluzii

Studiul paleodemografic al materialului scheletic uman, provenit din cele cinci necropole menţionate, indică faptul că segmentele populaţionale, care au trăit pe teritoriul orașului Iași în secolele XV-XIX, prezentând un tablou demografic relativ unitar.

În etapa copilăriei (0–14 ani) s-au înregistrat procente relativ apropiate ale deceselor în patru necropole (necropola bisericii „Sf. Nicolae-Ciurchi", necropola bisericii Banu, necropola Catedralei Romano-Catolice și necropola mănăstirii Aroneanu); această categorie de vârstă lipsește în necropola situată în partea estică a fostei Curţi Domnești.

În cazul etapei de vârstă adultă (20–30 de ani), se remarcă un dezechilibru al deceselor, înregistrându-se o maximă de 18,92% la Curtea Domnească, urmată de biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi" (12,35%), mănăstirea Aroneanu (11,39%), Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului" (8,99%) și biserica Banu cu un procent mult mai scăzute (2,99%).

Pentru subiecţii care au depășit vârsta de 20 de ani, maximum de frecvenţă a deceselor corespunde la toate seriile cu etapa maturităţii. Frecvenţa deceselor în rândul subiecţilor de peste 60 de ani este relativ scăzută la toate cele cinci serii (între 1,80% și 10,11%).

https://biblioteca-digitala.ro

Durata medie de viaţă (pentru 0-x ani) este foarte apropiată în populaţiile studiate – între 34,06 de ani și 36,94 de ani și reflectă o longevitate relativ crescută spre deosebire de alte necropole sincrone din zona Moldovei.

La eșantionul de populaţie de peste 20 de ani, durata medie de viaţă este în medie mai crescută la bărbaţi (cu circa un an la Catedrala Romano-Catolică; cu circa doi ani la „Sf. Nicolae-Ciurchi"; cu circa trei ani la Curtea Domnească; cu circa șase ani la mănăstirea Aroneanu), cu excepţia seriei deshumate din necropola bisericii Banu unde femeile au o durată de viaţă mai mare cu circa patru ani faţă de bărbaţi. Pentru totalul populaţiei deshumată din cele cinci necropole (1026 schelete), durata medie de viaţă este de 34,87 de ani, iar pe sexe (20-x ani) aceasta este de 44,19 ani la bărbaţi și de 41,96 ani la femei.

Mulţumiri

Mulţumim doamnei dr. Stela Cheptea (Arheolog C.S.I la Centrul de Istorie și Civilizaţie Europeană din Iași) pentru materialul osteologic pus la dispoziţie în vederea studiului paleoantropologic.

https://biblioteca-digitala.ro

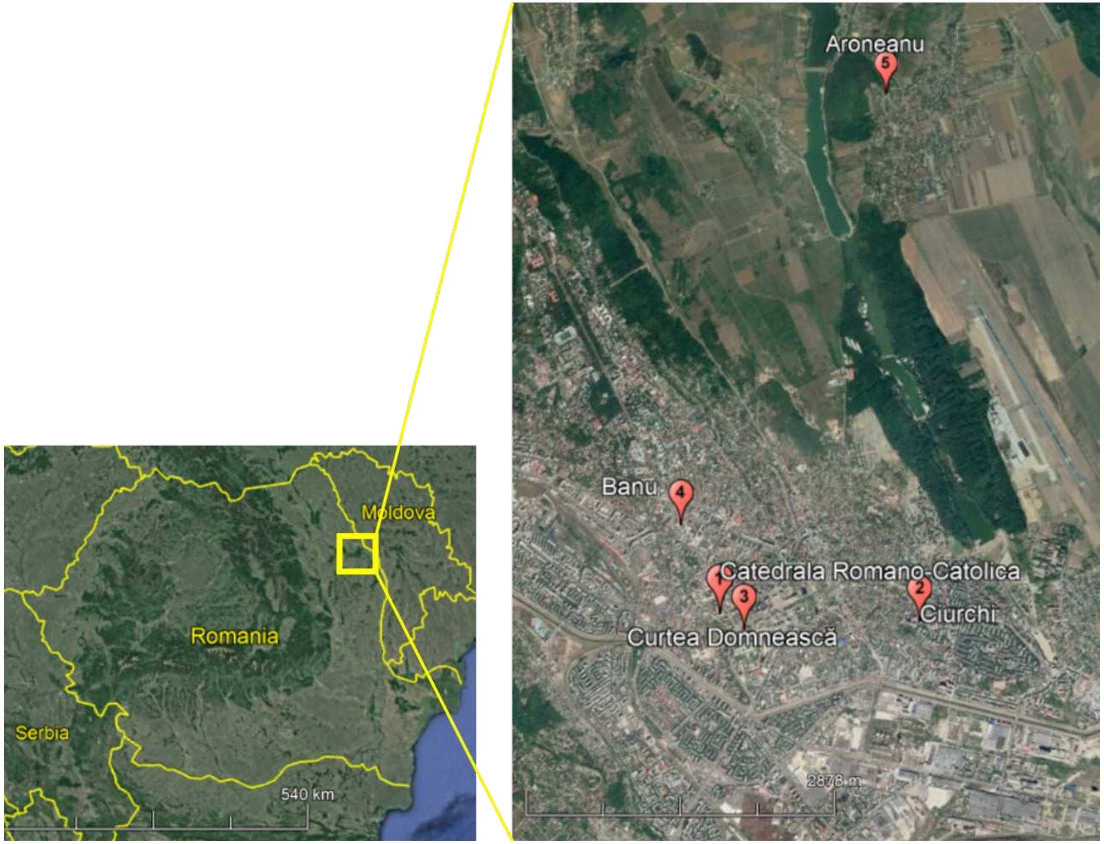


Fig. 1. Amplasarea siturilor arheologice în orașul Iași (județul Iași, România) (N47.156392, E27.587453).
Fig. 1. Location of the archaeological sites in Iași city (Iași County, Romania) (N47.156392, E27.587453).

https://biblioteca-digitala.ro

Tabelul 1. Repartiţia pe categorii de vârstă la deces şi sex a scheletelor din cele cinci serii cumulate.
Table 1. Age and sex distribution of the skeletons in the cumulative five series.

Sex Vârsta (ani)	**Bărbaţi**		**Femei**		**Indeterminabili**		**Total**	
	N*	**%**	**N**	**%**	**N**	**%**	**N**	**%**
Infans I (0–7)	-	-	-	-	110	10,72	110	10,72
Infans II (7–14)	-	-	-	-	65	6,34	65	6,34
Juvenis (14–20)	49	4,78	31	3,02	-	-	80	7,80
Adultus (20–30)	49	4,78	75	7,31	-	-	124	12,09
Maturus (30–60)	318	30,99	270	26,32	-	-	588	57,31
Senilis (60-x)	32	3,12	27	2,63	-	-	59	5,75
Total	**448**	43,66	**403**	39,28	175	17,06	**1026**	100

N* = numărul estimat de indivizi

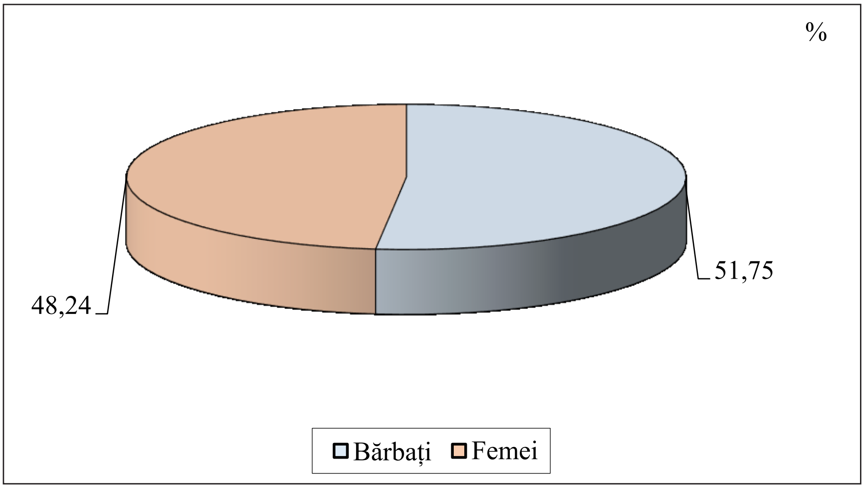


Fig. 2. Repartiţia pe sexe a scheletelor (20-x ani) din cele cinci serii cumulate.
Fig. 2. Sex distribution of skeletons (20-x years) from the five cumulative series.

https://biblioteca-digitala.ro

Tabelul 2. Estimarea mortalităţii și a speranţei de viaţă la cele cinci serii cumulate.
Table 2. Estimation of mortality and life expectancy for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	N(Dx)	%(dx)	Supravieţuitori (1x)	Probabilitatea morţii (qx)	Speranţa de viaţă (e^0x)
0–4	66	6,43	100,00	0,0643	**34,87**
5–9	64	6,24	93,57	0,0667	32,10
10–14	45	4,39	87,33	0,0483	29,21
15–19	78	7,60	82,94	0,0963	25,63
20–24	61	5,95	75,34	0,0813	22,96
25–29	63	6,14	69,40	0,0870	19,71
30–34	88	8,58	63,26	0,1388	16,38
35–39	94	9,16	54,68	0,1786	13,56
40–44	133	12,96	45,52	0,2931	10,79
45–49	103	10,04	32,55	0,3110	9,09
50–54	99	9,65	22,51	0,4369	7,02
55–59	65	6,34	12,87	0,4569	5,42
60–64	57	5.56	6,53	0,8413	3,25
65–69	10	0,97	0,97	1,0000	2,50

Tabelul 3. Estimarea mortalităţii și a speranţei de viaţă la bărbaţii din cele cinci serii cumulate.
Table 3. Estimation of mortality and life expectancy in males for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	N(Dx)	%(dx)	Supravieţuitori (1x)	Probabilitatea morţii (qx)	Lx	Tx	Speranţa de viaţă (e^0x)
20–24	22	5,01	100,00	0,0501	487,47	2418,56	**24,19**
25–29	31	7,06	94,99	0,0743	457,29	1931,09	20,33
30–34	47	10,71	87,93	0,1218	412,87	1473,80	16,76
35–39	48	10,93	77,22	0,1416	358,77	1060,93	13,74
40–44	77	17,54	66,29	0,2646	287,59	702,16	10,59
45–49	76	17,31	48,75	0,3551	200,46	414,58	8,50
50–54	59	13,44	31,44	0,4275	123,58	214,12	6,81
55–59	45	10,25	18,00	0,5696	64,35	90,55	5,03
60–64	28	6,38	7,74	0,8235	22,78	26,20	3,38
64–70	6	1,37	1,37	1,0000	3,42	3,42	2,50

https://biblioteca-digitala.ro

Tabelul 4. Estimarea mortalităţii şi a speranţei de viaţă la femeile din cele cinci serii cumulate.
Table 4. Estimation of mortality and life expectancy in females for the five cumulative series.

Clasa de vârstă	**N(Dx)**	**%(dx)**	**Supravieţuitori (1x)**	**Probabilitatea morţii (qx)**	**Lx**	**Tx**	**Speranţa de viaţă (e^0x)**
20–24	42	10,71	100,00	0,1071	473,21	2196,43	**21,96**
25–29	38	9,69	89,29	0,1086	422,19	1723,21	19,30
30–34	46	11,73	79,59	0,1474	368,62	1301,02	16,35
35–39	47	11,99	67,86	0,1767	309,31	932,40	13,74
40–44	65	16,58	55,87	0,2968	237,88	623,09	11,15
45–49	37	9,44	39,29	0,2403	172,83	385,20	9,81
50–54	49	12,50	29,85	0,4188	117,98	212,37	7,12
55–59	32	8,16	17,35	0,4706	66,33	94,39	5,44
60–64	32	8,16	9,18	0,8889	25,51	28,06	3,06
64–69	4	1,02	1,02	1,0000	2,55	2,55	2,50

Tabelul 5. Repartiţia pe categorii de vârstă la deces şi sex a scheletelor din cele cinci serii separate.
Table 5. Distribution by age and sex of the skeletons from the five separate series.

Etapa de vârstă		*Infans I* **(0–7 ani)**		*Infans II* **(7–14 ani)**		*Juvenis* **(14–20 ani)**		*Adultus* **(20–30 ani)**		*Maturus* **(30–60 ani)**		*Senilis* **(60-x ani)**	
Necropola	Sex	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii Domnului” (sec. XV-XIX)	♂	16	17,98	2	2,25	2	2,25	3	3,37	28	31,46	5	5,62
	♀					1	1,12	5	5,62	23	25,84	4	4,49
Total (N=89)		16	17,98	2	2,25	3	3,37	8	8,99	51	57,30	9	10,11
Biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi” (sec. XVI-XVIII)	♂	70	10,29	52	7,65	34	5	28	4,12	176	25,80	21	3,09
	♀					23	3,38	56	8,24	201	29,56	19	2,79

https://biblioteca-digitala.ro

Etapa de vârstă		*Infans I* **(0–7 ani)**		*Infans II* **(7–14 ani)**		*Juvenis* **(14–20 ani)**		*Adultus* **(20–30 ani)**		*Maturus* **(30–60 ani)**		*Senilis* **(60-x ani)**	
Necropola	Sex	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Total (N=680)		70	10,29	52	7,65	57	8,38	84	12,35	377	55,44	40	5,88
Curtea Domnească (sec. XVII)	♂	-	-	-	-	10	9,01	12	10,81	56	50,45	2	1,80
	♀					5	4,50	9	8,11	17	15,32	-	-
Total (N=111)		-	-	-	-	15	13,51	21	18,92	73	65,77	2	1,80
Biserica Banu (sec. XVI-XIX)	♂	12	17,91	6	8,96	2	2,99	2	2,99	22	32,84	3	4,48
	♀					1	1,49	-	-	18	26,87	1	1,49
Total (N=67)		12	17,91	6	8,96	3	4,48	2	2,99	40	59,70	4	5,97
Mănăstirea Aroneanu (sec. XVI-XIX)	♂	12	15,19	5	6,33	1	1,27	4	5,06	36	45,57	1	1,27
	♀					1	1,27	5	6,33	11	13,92	3	3,80
Total (N=79)		12	15,19	5	6,33	2	2,54	9	11,39	47	59.49	4	5,07

Tabelul 6. Durata medie de viaţă la grupele de populaţii studiate.
Table 6. Average lifespan in the investigated populations.

Necropole	**Catedrala Romano-Catolică „Adormirea Maicii-Domnului" (secolele XV-XIX)**	**Biserica „Sf. Nicolae-Ciurchi" (secolele XVI-XVIII)**	**Curtea Dom-nească (secolul XVII)**	**Biserica Banu (secolele XVI-XIX)**	**Mănăs-tirea Aroneanu (secolele XVI-XIX)**
0-x ani	36,94	34,06	35,92	35,63	36,61
Bărbaţi → 20-x ani	46,81	43,64	39,86	46,76	47,38
Femei → 20-x ani	45,94	41,49	35,96	50,39	41,97

https://biblioteca-digitala.ro

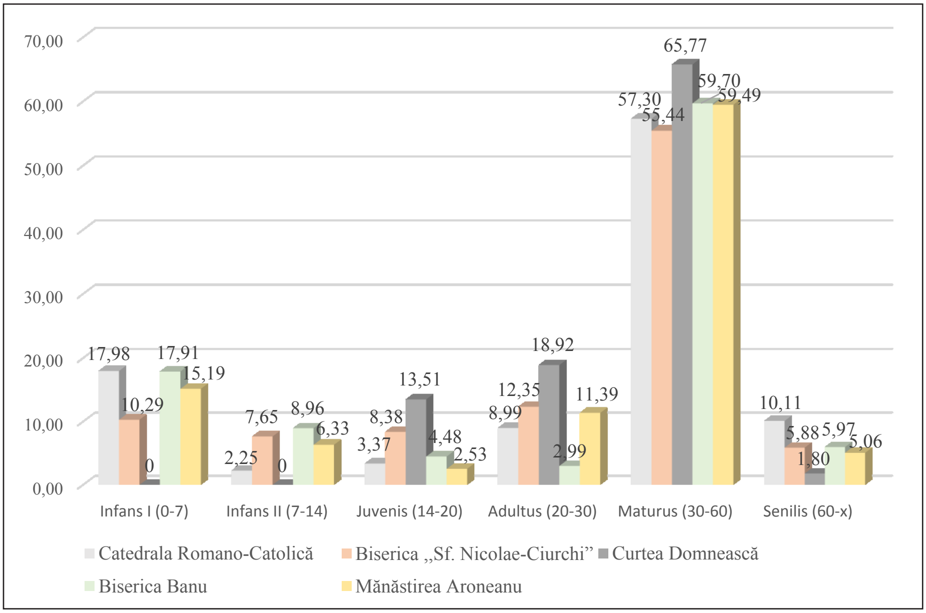


Fig. 3. Frecvenţele pe categorii de vârstă la seriile studiate.
Fig. 3. Frequencies by age categories in the investigated series.

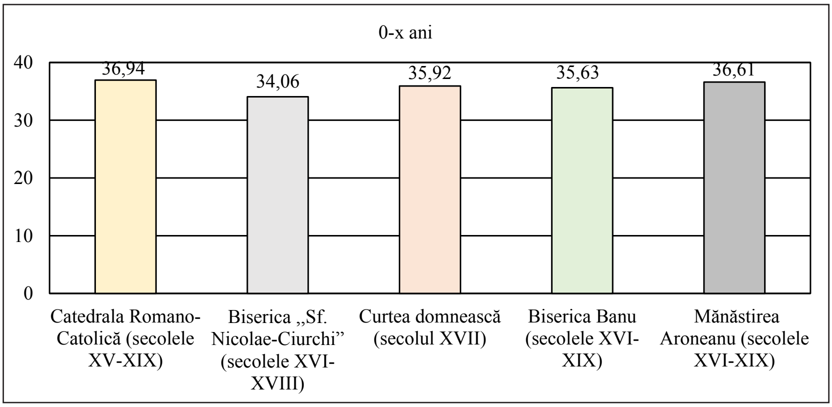


Fig. 4. Durata medie de viaţă la seriile studiate (0-x ani).
Fig. 4. Average lifespan in the investigated series (0-x years).

https://biblioteca-digitala.ro

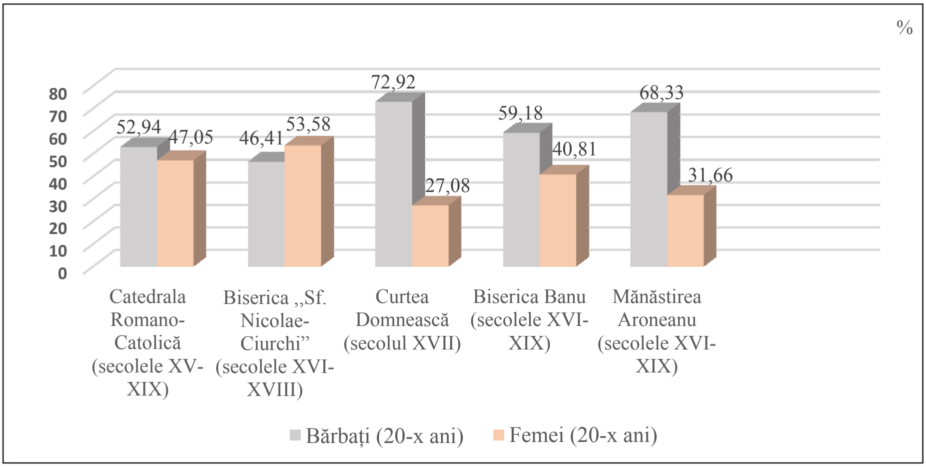


Fig. 5. Frecvențele pe sexe la seriile analizate (20-x ani).
Fig. 5. Frequencies by sex in the investigated series (20-x years).

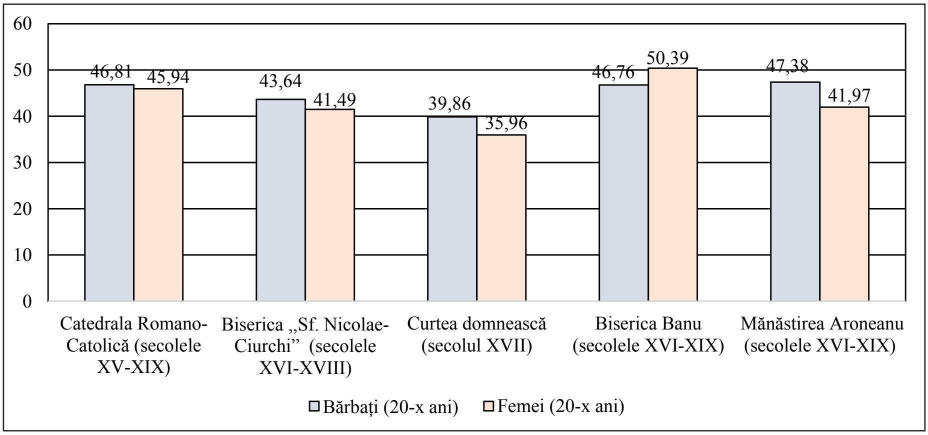


Fig 6. Durata medie de viață pe sexe la seriile studiate (20-x ani).
Fig 6. Average lifespan by sex in the investigated series (20-x years).

https://biblioteca-digitala.ro

Lista autorilor

Mihai-Cristian AMĂRIUȚEI
Institutul de Istorie „A. D. Xenopol”, Academia Română – Filiala Iași
mihai.amariutei@gmail.com

Costică ASĂVOAIE
Complexul Muzeal Naţional „Moldova” Iași
c.asavoaie@gmail.com

Ludmila BACUMENCO-PÎRNĂU
Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași
ludmila.pirnau@gmail.com

Luminiţa BEJENARU
Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română – Filiala Iași
Facultatea de Biologie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” Iași
lumib@uaic.ro

George BILAVSCHI
Institutul de Arheologie, Academia Română – Filiala Iași
bilaskus@gmail.com

Arcadie BODALE
Arhivele Naţionale Iași
abodale@yahoo.com

Geanina-Adriana BUTISEACĂ
Senckeberg Biodiversity and Climate Research Centre (SBik-F), Frankfurt am Main); geanina.butiseaca@senckenberg.de

https://biblioteca-digitala.ro

Monica DEJAN
Muzeul Naţional al Bucovinei, Suceava
arheologie@muzeulbucovinei.ro

Ștefan DEJAN
Muzeul Naţional al Bucovinei, Suceava
stefandejan@gmail.com

Vasile DIACONU
Muzeul de Istorie și Etnografie Târgu Neamţ, Complexul Muzeal Naţional Neamţ
diavas_n82@yahoo.com

Alina FELEA
Institutul de Istorie, Chișinău
afelea44@gmail.com

Mircea-Cristian GHENGHEA
Facultatea de Istorie, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași
mcghenghea2010@yahoo.com

Elena GHERMAN
Muzeul Mitropolitan, Iași
ghermanelena56@gmail.com

Vasilica-Monica GROZA
Centrul de Cercetări Antropologice „Olga Necrasov”, Academia Română – Filiala Iași
moni_ian@yahoo.com

Ionut IAŢCU
Complexul Muzeal Naţional „Moldova” Iași
iatcu80@gmail.com

Bogdan MATEESCU
Institutul de Istorie „Nicolae Iorga”, Academia Română, București
bogdanmateescup2@gmail.com

Adriana MIRON
Complexul Muzeal Naţional „Moldova” Iași
adriana_moglan@yahoo.com

https://biblioteca-digitala.ro

Cosmin NIȚĂ
Complexul Muzeal Naţional „Moldova" Iași
nitacosmin043@gmail.com

Gheorghe POSTICĂ
Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă", Chișinău
gpostica@gmail.com

https://biblioteca-digitala.ro

https://biblioteca-digitala.ro